

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgisches Gemeinde-Blatt. 1854-1903 43 (1896)

25 u. 26. (21.8.1896)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-726250](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-726250)

Oldenburgisches Gemeinde-Blatt.

Vierteljährlich erscheinen 13 Nummern. Abonnementspreis jährlich 2 M.

1896. Freitag, 21. August. № 25 u. 26.

Öffentliche Sitzung des Magistrats, Stadtraths und Gesamtstadtraths, am 4. August 1896, Abends 6 Uhr, im Rathhaussaale.

Es wurde verhandelt:

I. Vom Gesamtstadtrath:

1. Der Auszug aus dem Testamente des Rentners Carl Friedrich Klaue und das dazu gehörige Schreiben des Magistrats vom 24. Juli d. Js. wurden verlesen.

Nach eingehender Berathung der Angelegenheit beantragte der Vorsitzende Tenge:

Der Gesamtstadtrath wolle beschließen, das von dem Rentner Klaue der Stadt Oldenburg vermachte Legat abzulehnen.

Dieser Antrag wurde in namentlicher Abstimmung mit 15 gegen 5 Stimmen abgelehnt; — es stimmten für den Antrag: Bargmann, tom Dieck, Janßen, Tenge und Witte; es stimmten dagegen: Bartels, Brandes I, Brandes II, Bültmann, Gramberg, Haase, Holzberg, Detken, Ohmstedt, Meiners, Kunde, Strube, Voß, Wedemann, Willers.

In der Ablehnung des Tenge'schen Antrags ist zugleich die Annahme des der Stadt Oldenburg vermachten Legats enthalten.

2. In Sachen der Einquartierung in Folge des Kasernenbrandes wurde dem Gesamtstadtrath von dem Schreiben des Magistrats an das Königl. Infanterie-Regiment Nr. 91 vom 3. Juli d. Js. Kenntniß gegeben und das darauf erfolgte Antwortschreiben des Regiments vom 15. Juli d. Js. verlesen.

Eine Debatte knüpfte sich an diese Angelegenheit nicht.

3. Der Entwurf des Statuts, betr. die Verwaltung und Benutzung des öffentlichen Schlachthauses zu Oldenburg und das



diese Vorlage begleitende Schreiben des Magistrats vom 24. Juli d. Js. war den Mitgliedern des Gesamtstadtraths, und zwar in besonderer Ausfertigung für jedes Mitglied, schon vor einiger Zeit mitgetheilt worden (sfr. Anlagen).

Es wurde sodann in die erste Lesung dieser Vorlage eingetreten und verhandelt wie folgt:

1. Auf Antrag des Gesamtstadtrathsmitgliedes tom Dieck wurde beschlossen: in § 1, Abs. 2, hinter „werden“ die Worte „soweit erforderlich“ einzuschalten.

2. Zu den §§ 2, 3 und 4 wurden Bemerkungen nicht erhoben.

3. Zu § 5, letzten Absatz, warf das Gesamtstadtrathsmitglied Voss die Frage auf, ob die Zeit von 5 bis 7 Uhr vormittags an Sonn- und Festtagen wohl genüge, um das Fleisch aus dem Schlachthause abzuholen.

Herr Oberbürgermeister Dr. Roggemann erwiderte, daß diese Frage in der Zeit bis zur zweiten Lesung nochmals erwogen werden solle und event. weitere Anträge würden gestellt werden.

4. Zu den §§ 6, 7 und 8 wurden Bemerkungen nicht erhoben.

5. Zu § 9, Abs. 1, wurde für zweckmäßig befunden, daß die Persönlichkeit des Vertreters des Schlachthaus-Direktors näher bezeichnet werde.

Herr Oberbürgermeister Dr. Roggemann stellte Vorschläge in dieser Beziehung für die zweite Lesung in Aussicht.

6. § 10 wurde unverändert angenommen.

7. Zu § 11 wurde angeregt, ob nicht zu empfehlen sei, zu bestimmen, daß jedes geschlachtete Thier, nachdem die Brusthöhle geöffnet, aber bevor die Eingeweide herausgenommen seien, dem Schlachthaus-Direktor zur Besichtigung vorzuzeigen sei; eine gleiche Vorschrift bestehe auch für die Schlachthäuser zu Osnabrück und Schwerin.

Herr Oberbürgermeister Dr. Roggemann sagte nähere Prüfung dieser Frage zu.

8. Zu den §§ 12 bis 22 wurden keine Bemerkungen erhoben.

Sodann wurden die Anlagen zu dem Statut in Berathung gezogen und verhandelt wie folgt:

Anlage 1.

Besondere Bestimmungen, betr. die Benutzung des Kühlhauses.

Die Anlage wurde unverändert angenommen.

Anlage 2.

Bestimmungen für die Benutzung des Pferdeschlachthauses.

Die Anlage wurde unverändert angenommen.

Anlage 3.

Bestimmungen, betr. die Untersuchung des von auswärts in die Stadtgemeinde Oldenburg eingeführten Fleisches.

Zu § 1 und 2 beantragte das Gesamtstadtrathsmitglied tom Dieck, für das eingeführte Fleisch eine Untersuchungsstelle in der Markthalle einzurichten, sowie auch zu gestatten, daß das Fleisch in kleineren Stücken als in Hälften oder Vierteln eingeführt werden dürfe.

Diese Anträge wurden aber nach einiger Besprechung von dem Antragsteller zurückgezogen.

Der Vorsitzende Tenge bemerkte: in Osnabrück sei es gestattet, Filet und Zunge von Rindvieh als einzelne Theile einzuführen. Es sei zu erwägen, ob diese Erleichterung auch nicht hier statthaben könne.

Herr Oberbürgermeister stellte Auskunft über diesen Punkt für die zweite Lesung in Aussicht und erklärte sodann: Der § 2 sei, wie er eben bemerke, nicht in der richtigen Fassung in dem Entwurfe wiedergegeben; eine Berichtigung werde bei der zweiten Lesung gegeben werden.

§§ 3 und 4 wurden unverändert angenommen.

Anlage 4.

Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen.

Zu § 1 wurde beschlossen, hinter dem Worte „durch“ einzuschalten „den Schlachthaus-Direktor oder“.

Im übrigen wurde die Anlage unverändert angenommen.

Anlage 5.

Bestimmungen, betr. den Verkauf mindertwerthigen Fleisches.

Diese Anlage gab zu Bemerkungen keine Veranlassung.

Anlage 6.

Gebühren-Tarif.

Der Herr Oberbürgermeister bemerkte hierzu, daß die Sätze des Tarifs auf einem Griff beruhten und daß die Ausgaben sich jetzt noch nicht genau bestimmen ließen, da die Anlage noch nicht fertig sei und bezüglich der Gebäude der Anschlag bei den Submissionen nicht gereicht habe, auch nicht möglich sei, die Betriebskosten jetzt schon zutreffend im Einzelnen aufzustellen.

Der Gesamtstadtrath hatte zu dem Gebühren-Tarif Anträge nicht zu stellen.

Es wurde sodann über das Statut sowie über dessen Anlagen 1 bis 6 abgestimmt und wurden diese Vorlagen, wie sie aus der heutigen Berathung hervorgegangen, in erster Lesung angenommen.

II. Vom Stadtrath:

4. Das Schreiben des Magistrats vom 24. v. M., betr. die Herstellung einer Fahrville für die Dampfschiff Sr. Königl. Hoheit des Erbgroßherzogs in der Hunte, wurde verlesen.

Der Antrag des Magistrats:

der Stadtrath wolle sich damit einverstanden erklären, daß die etwa 1000 *M* betragenden Kosten der Ausbaggerung zur Herstellung einer Fahrville in der Hunte aus den verfügbaren Mitteln des § 22 des Voranschlags der Stadtkasse bestritten werden,

wurde angenommen.

5. Das Schreiben des Magistrats vom 24. v. M., betr. Abgabe der Feuerversicherungs-Gesellschaften zu den Kosten der Feuerpolizei, wurde verlesen.

Der Antrag des Magistrats:

der Stadtrath wolle sich damit einverstanden erklären, daß der Stadtmagistrat im Namen der städtischen Behörden beim Großherzoglichen Staatsministerium eine Vorstellung einreicht, in der um eine Gesetzesvorlage für den Landtag gebeten wird, nach welcher sowohl der Landesbrandkasse als auch den Mobiliarversicherungs-Gesellschaften auferlegt wird, einen Procentsatz der örtlichen Prämien an die Gemeinden für Feuerlöschzwecke zu zahlen,

wurde angenommen.

III. In gemeinschaftlicher Sitzung des Magistrats und Stadtraths.

6. Das Schreiben des Magistrats vom 20. Juli d. Js., betreffend das Dienstverhältniß des Lehrers Ladewigs, wurde verlesen.

Der Antrag des Magistrats:

die Versammlung wolle die Stellung des Lehrers Ladewigs zur Disposition mit dem 1. Oktober d. Js. beschließen,

wurde abgelehnt und darauf beschlossen:

dem Lehrer Ladewigs einen weiteren Urlaub und zwar bis Ende December d. J. zu bewilligen.

Der fernere Antrag des Magistrats:

den Hilfslehrer Bührmann bis Ostern 1897 an der Stadtmädchenschule A zu belassen und als von der Stadt zu zahlende Vergütung 312 M 50 S zu bewilligen,

wurde angenommen.

Anlage

zum Gesamtstadtrathsprotokolle vom 4. August 1896.

An den verehrlichen Gesamtstadtrath hier.

Indem der Stadtmagistrat hierneben einen Statut-Entwurf, betr. die Verwaltung und Benutzung des öffentlichen Schlachthauses nebst Anlagen zur gefälligen Beschlußfassung vorlegt, gestattet er sich dabei folgendes hinzuzufügen:

An der Hand von Schlachthausordnungen anderer Städte hat zunächst der Stadtmagistrat einen Statut-Entwurf aufgestellt.

Dieser Statut-Entwurf nebst Anlagen ist einer eingehenden Erörterung mit dem Herrn Landesoberthierarzt Dr. Grebe und mit drei hiesigen Schlachtermestern unterzogen und der aus dieser Berathung hervorgegangene Entwurf sodann von der gemeinschaftlichen Kommission des Magistrats und Gesamtstadtraths geprüft worden.

Das Ergebniß aller dieser Berathungen ist die jetzige Vorlage.

Im Einzelnen wird dazu vorgetragen:

A. Statut-Entwurf.

1) Zu § 1—4 einschl.

Es ist der bessern Ordnung halber nothwendig, den gesammten Betrieb in der Hand des ersten Beamten zu concentriren.

Die seither für diesen Beamten gebrauchte Dienstbezeichnung war Schlachthaus-Inspektor; eine solche Bezeichnung deckt aber nicht die Stellung und ist deshalb und auf Wunsch des für die Stelle engagirten Thierarztes Arens, zur Zeit Schlachthof-Vorsteher zu Camen, die Dienstbezeichnung Schlachthaus-Direktor gewählt.

Dem Direktor ist das ganze Personal unterstellt; nur wird sich empfehlen, dem Kassirer, der zugleich Buchhalter ist, eine gewisse Selbstständigkeit zu geben und ihn daher direkt dem Stadtmagistrat unterzuordnen.

An Personal außer dem Direktor sind erforderlich:

a) ein Hallenmeister, welcher namentlich das Schlachten beaufsichtigt, dem Direktor zur Hand geht und ihn event. vertritt u. s. w.,

b) ein Maschinist für den Maschinenbetrieb,

c) Trichinenschauer,

d) Arbeiter.

Ferner ist

e) ein Buchhalter bezw. Kassirer nöthig, welcher die erforderlichen Scheine ausgiebt, Bücher und Listen führt und die Gebühren erhebt.

Der Direktor und der Maschinist sind unter den vom Gesamtstadtrath festgesetzten Bedingungen engagirt, und zwar mit beiderseitiger Kündigung.

Es empfiehlt sich, auch den Hallenmeister, den Kassirer und Buchhalter und die Trichinenschauer, letztere für immer, erstere vorläufig auf Kündigung nur zu engagiren.

Die Vergütung, welche aufzuwenden sein wird, wird einstweilen für den Hallenmeister, der außerdem freie Wohnung oben im Verwaltungsgebäude und freie Feuerung hat, auf monatlich 100 M, für den Kassirer und Buchhalter auf 90 M monatlich und für den Arbeiter auf 2 M 50 S täglich zu normiren sein.

Die Vergütung für die Trichinenschauer (etwa 2—3) wird in einer Quote der vorschriftsmäßigen Gebühr zu bestehen haben; ihnen die ganze Gebühr zu geben, ist nicht angängig, weil die

Schlachthauskasse mit den Lokalitäten und sonstigen Einrichtungen, die für die Untersuchung dienen, ebenfalls an den Gebühren theilhaben muß.

Es wird beantragt:

den Stadtmagistrat zu ermächtigen, die vorgedachten Engagements abzuschließen.

2) Zu § 5.

Es ist zweckmäßig befunden, eine Aenderung der Betriebszeiten bezw. Pausen, im Fall sich durch die Erfahrung das Bedürfniß dazu herausstellt, auf möglichst leichtem Wege durch Magistratsbeschluß herbeiführen zu können.

Daß, wenn Ausnahmen von den Betriebszeiten gemacht werden, Zuschlagsgebühren erhoben werden, erscheint gerechtfertigt.

3) Zu § 6 u. 7 wird es weiterer Begründung nicht bedürfen.

4) Zu § 8.

Bekanntlich enthält die Straßenordnung von 1895 unter Ziffer 18 nähere Bestimmungen über das Viehtreiben auf den Straßen; § 8 bezieht sich lediglich auf das Verhalten, sobald der Schlachthof betreten ist.

Um Streitigkeiten zu vermeiden, ist vorgezogen, auszusprechen, daß die Eigenthümer des Viehs Futter mitbringen; dasselbe wird von der Schlachthausverwaltung geliefert.

Zu § 9.

Im Absatz 3 ist eine Angabe von bestimmten Merkmalen für Kälber, welche nicht geschlachtet werden dürfen, weil sie noch zu jung sind und deren Fleisch daher unappetitlich ist und wenig Werth hat, weggelassen, und zwar auf Anrathen von sachverständiger Seite, von welcher bemerkt wurde, daß insbesondere Vorschriften, wie sie sonst wohl gebräuchlich seien, z. B. daß Kälber nicht zur Schlachtung zugelassen werden sollten, wenn der Nabel noch nicht eingetrocknet sei und dgl., keine allgemein zutreffenden Kriterien sein könnten.

Gegen die Entscheidung des Schlachthausdirektors ist Beschwerde an den Stadtmagistrat zulässig, welcher nach schleuniger Einholung einer obergutachtlichen Aeußerung entscheidet; derartige Entscheidungen müssen raschmöglichst, innerhalb weniger Stunden erfolgen, und ist daher der Geschäftsgang so einfach wie angängig zu gestalten.

Zu § 10.

Die mit Höchster Genehmigung erlassene Bekanntmachung des Großherzoglichen Staatsministeriums vom 13. Nov. 1891 enthält Bestimmungen darüber, wie beim Schlachten zu verfahren ist, um das Tödten möglichst ohne Quälerei zu vollziehen; es erscheint zweckmäßig, hier auf diese Bekanntmachung zu verweisen; sie wird außerdem auf Tafeln in den Schlachthallen zur Kenntniß gebracht.

Zu § 11.

Der Verkauf des minderwerthigen, aber nicht gesundheits-schädlichen Fleisches geschieht auch anderswo regelmäßig im Schlachthause.

Zu § 12—16 einschl. wird eine besondere Begründung nicht nöthig sein.

Im Schlachthause und auf dem Hofe sind verschiedene Waagen vorhanden; eine mäßige Gebühr ist im Tarif (Anl. VI) vorgesehen.

Zu § 17—21 einschl.

Hier sind wesentlich Ordnungsvorschriften gegeben, wie sie für Schlachthäuser nicht zu entbehren sind.

B. Anlage I (Kühlhaus).

Zu § 4.

Seitens der Schlachtermeister wurde sehr großes Gewicht darauf gelegt, daß gestattet sei, in den Zellen des Kühlhauses Fleisch einzupökeln und Pökelfässer aufzustellen, während beim Stadtmagistrat Bedenken aufstiegen, ob dies zulässig sei wegen des Geruchs bezw. wegen der Verschlechterung der Luft im Kühlhaus.

Es sind hierüber aus Dessau, Wesel, Göttingen, Riesa und Zittau, wo neuere Schlachthäuser sind und das Pökeln in den Zellen erlaubt ist, Erkundigungen eingezogen; mit einziger Ausnahme von Göttingen sprechen sich die Schlachthausverwaltungen der andern Städte dahin aus, daß bei Beobachtung strengster Reinlichkeit Uebelstände sich nicht ergeben haben; es sind daher im § 4 besondere Vorschriften in Bezug auf Reinhaltung getroffen.

Betreffs der Fässer wurden von einem der Schlachtermeister emaillirte empfohlen; es wird richtig sein, dem Magistrat die Bestimmung der Art der Fässer zu überlassen.

C. Anlage II (Pferdeschlachthaus).

Hier ist maßgebend gewesen, die Pferdeschlächtereien und

deren Betrieb ganz von der übrigen Schlachthausanlage zu trennen.

Diese Erwägung war auch Veranlassung, die Bestimmung im § 4 zu treffen, um zu verhindern, daß die Pferdeschlachter den Schlachthof betreten; das Gefäß wird allabendlich von dem Dienstpersonal des Schlachthauses in die Dunghalle entleert werden.

D. Anlage III (Untersuchung des von auswärts eingeführten Fleisches).

In der am 12. Januar 1888 publicirten Novelle zum Schlachthausgesetz vom 22. Januar 1879, und zwar in Art. 1 Abs. 2, ist in Betreff der Untersuchung des von auswärts eingeführten Fleisches bestimmt:

„Die Regulative für die Untersuchung und der Tarif für die zu erhebende Gebühr werden gleichfalls durch Gemeindestatut festgesetzt und zur öffentlichen Kenntniß gebracht. In dem Regulativ für die Untersuchung des nicht im öffentlichen Schlachthause geschlachteten Fleisches kann angeordnet werden, daß das der Untersuchung zu unterziehende Fleisch dem Fleischbeschauer in größeren Stücken (Hälften, Vierteln) und, was Kleinvieh anlangt, in unzertheiltem Zustande vorzulegen ist; die in dem Tarif festzusetzenden Gebühren dürfen die Kosten der Untersuchung nicht übersteigen“.

In Anwendung dieser gesetzlichen Bestimmung ist der § 2 so, wie geschehen, gefaßt.

Dabei ist im § 1 als alleinige Untersuchungsstation die Untersuchungsstelle im Schlachthause vorgesehen.

Hierfür sind folgende Erwägungen maßgebend gewesen:

In den Städten, aus welchen der Magistrat Schlachthausordnungen eingezogen hat, z. B. Emden, Bremen, Osnabrück, Hildesheim, Bittau, Celle, Riesa, wird alles eingeführte Fleisch nur im Schlachthause untersucht und nur in Hannover ist außerdem noch eine Untersuchungsstelle.

Da Großvieh nur in Hälften oder Vierteln, Kleinvieh nur unzertheilt eingeführt werden darf, so ist weder unbillig noch auch lästig und noch weniger etwa zu kostspielig, zu verlangen, daß das Fleisch nach dem Schlachthause gebracht wird, zumal unser Schlachthaus der Stadt so nahe liegt, wie kaum in den andern Städten und überdies das meiste eingeführte Fleisch mit der Bahn kommt, von wo es zum Schlachthause nur eine kleine Strecke ist.

Ferner müßten, wollte man überhaupt außer dem Schlachthause noch andere Untersuchungsstellen haben, deren mindestens

2—3 eingerichtet werden und die Kosten der Untersuchung würden damit ganz bedeutend vertheuert.

E. Anlage IV (Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen).

Die Schweine, welche im Schlachthause geschlachtet werden, werden vor dem Schlachten und wird ferner auch nach dem Schlachten das Schweinefleisch vom Schlachthaus-Direktor thierärztlich untersucht, ebenso das sämmtlich von auswärts eingeführte Schweinefleisch.

Dagegen ist die mikroskopische Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen den sog. Trichinenschauern übertragen.

Dabei ist die Ministerialbekanntmachung vom 18. April 1882, betr. die Untersuchung des Schweinefleisches, maßgebend, sodas also z. B. von auswärts eingeführtes Schweinefleisch, falls nachweislich eine amtliche Untersuchung auf Trichinen und Finnen bereits stattgefunden hat, im Schlachthause nicht nochmals daraufhin untersucht zu werden braucht, wohl aber dem Schlachthaus-Direktor noch zur weiteren thierärztlichen Untersuchung vorgelegt werden muß.

Die durch Ministerialbekanntmachung vom 18. April 1882 festgesetzten Gebühren für die Trichinenschauer können den im Schlachthause fungirenden Trichinenschauern nicht ganz zukommen, sondern sind entsprechend zwischen ihnen und der Schlachthauskasse zu theilen (vgl. Bemerkung zu Anl. III).

F. Anlage V (Verkauf minderwerthigen Fleisches).

Die Bestimmung im § 2 hat den Zweck, das Aufkaufen des minderwerthigen Fleisches in großen Mengen zu verhindern.

Der Verkauf des minderwerthigen Fleisches macht sich so: Der Schlachthaus-Direktor setzt den Preis fest und macht bekannt, das minderwerthiges Fleisch im Schlachthause zu kaufen ist; die Art der Bekanntmachung, ob durch Insertion in den Blättern oder durch Anschlag oder durch Ausrufer oder wie sonst, bleibt dem Schlachthaus-Direktor überlassen.

Wer nun solches Fleisch kaufen will, geht zum Buchhalter im Schlachthause, läßt sich eine Nummer geben und begiebt sich mit derselben zum Hallenmeister, der gegen Zahlung das verlangte Fleisch verabfolgt; die Lösung einer Nummer erfolgt, um Gedränge an der Verkaufsstelle zu vermeiden.

Den Erlös nach Abzug der Unkosten und Gebühren erhält der Eigenthümer vom Kassirer ausbezahlt.

G. Anlage VI (Gebühren-Tarif).

Im Art. 5 Abs. 2 des Ges. vom 22. Janr. 1879, betr. die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser, ist in Betreff der Tariffätze für Schlachthäuser gesagt:

„Die Höhe der Tariffätze ist so zu bemessen, daß:

1) die für die Untersuchung zu entrichtenden Gebühren die Kosten dieser Untersuchung,

2) die Gebühren für die Schlachthausbenutzung den zur Unterhaltung der Anlagen für die Betriebskosten, sowie zur Verzinsung und allmählichen Amortisation des Anlagekapitals und der etwa gezahlten Entschädigungssumme erforderlichen Betrag nicht übersteigen“.

In Anwendung dieser Vorschrift ist zunächst eine Berechnung der Jahresausgaben aufzumachen.

Es ist selbstredend, daß eine solche Berechnung zwar in den Haupttheilen — Verzinsung und Amortisation des Anlagekapitals — einigermaßen genau gemacht, im übrigen aber, namentlich in Betreff der Betriebskosten, jetzt, wo der Betrieb erst beginnen soll, nur auf Anschlag beruhen und in runden Ziffern gegriffen werden kann.

Dabei gebietet die Vorsicht, die Sätze eher etwas höher, als zu niedrig und somit auch die Gebühren nicht zu niedrig zu greifen, da eine Herabsetzung der Gebühren sich später event. leicht machen läßt, während eine Erhöhung mit Schwierigkeiten verbunden ist.

Es kommt noch in Betracht, daß für das Schlachthaus eine besondere Rechnung zu führen ist, daß alle Einnahmen und Ausgaben für die Schlachthauskasse gebucht werden und demnach ein wider Erwarten eintretender Ueberschuß lediglich dem Schlachthause zu Gute kommt.

Die jährlichen Ausgaben des Schlachthauses werden sich etwa stellen, wie folgt:

1) $3\frac{1}{2}\%$ Zins und 1% Amortisation des veranschlagten Anlagekapitals — die wirklichen Kosten sind noch nicht anzugeben, da der Bau noch nicht fertig ist und die Rechnungen noch nicht abgeschlossen sind — von rund 350 000 M 15 750 M

2) $3\frac{1}{2}\%$ Zins und 1% Amortisation der veranschlagten Entschädigung an die Schlachter von 5000 M 225 „

3) Unterhaltungskosten der Gebäude, 1% der Bau summe von 135 000 M 1 350 „

4) Unterhaltung der Kessel und maschinellen Einrichtungen, der Beleuchtungs- und Wasseranlagen 4 % von rund 80 000 <i>M</i>	3 200 <i>M</i>
5) Unterhaltung des Inventars, 3 % der Anschaffungskosten von 6000 <i>M</i>	180 „
6) Besoldungen der sämtlichen Beamten, der Arbeiter u. s. w. rund	10 000 „
7) Geschäftskosten (Schreibmaterial, Drucksachen, Porto	400 „
8) Brennmaterial für die Dampfkessel und sonst erforderliches Feuerungsmaterial.	4 000 „
9) Wasserverbrauch	600 „
10) Brandkassengelder und Versicherungsprämien	500 „
11) Unvorhergesehenes	500 „
	<hr/>
	zusf. 36 705 <i>M</i>

oder rund 37 000 *M*.

Ein gleicher Betrag ist nun alljährlich durch Gebühren und sonstige Einnahmen aufzubringen, und dementsprechend ist der Gebühren-Tarif (Anl. VI) aufgestellt; der Tarif ist in allen Sätzen mäßig gegriffen, niedriger darf er nicht sein, sonst müßte die Stadtgemeinde zuschießen.

Dabei wird Folgendes im einzelnen bemerkt:

Die Haupteinnahme bilden selbstredend die Schlachtgebühren.

Für deren Ertrag ist maßgebend die Zahl der Thiere, die im Schlachthause geschlachtet werden.

Diese Zahl ist vorher nicht mit Sicherheit anzugeben.

Dem Schlachthausprojekt für den Bau ist zu Grunde gelegt, daß — wie durch damalige Umfrage bei den Schlachtermeistern hiesiger Stadt ermittelt wurde — hier jährlich zur Schlachtung gelangen:

1700	Stück	Großvieh,
4500	„	Kälber,
850	„	Schafe,
3500	„	Schweine,
50	„	Pferde.

Diese Zahlen werden nach Ansicht der Schlachtermeister noch so ziemlich zutreffen und sind jedenfalls nicht zu niedrig, nur ist die Zahl der geschlachteten Pferde noch etwas größer geworden.

Wird nun angenommen, daß oben gedachte Mengen Vieh — und vielleicht, was aber nicht sehr viel ausmacht, statt 50 80 Pferde — im Schlachthause geschlachtet werden, so stellt sich die Jahreseinnahme nach Maßgabe des Tarifs unter 1 — Schlachtgebühr, einschl. Untersuchungsgebühr exkl. Trichinenschau — wie folgt:

1700 Stück Großvieh (im Tarif mit 6 <i>M</i> 50 <i>S</i> bezw. 5 <i>M</i> 50 <i>S</i> berechnet und als unter jeden der beiden Sätze die Hälfte fallend veranschlagt) erbringen	10 200 <i>M</i>
4500 Kälber à 1 <i>M</i> 20 <i>S</i>	5 400 „
850 Schafe à 1 <i>M</i> 20 <i>S</i>	1 020 „
3500 Schweine à 3 <i>M</i>	10 500 „
80 Pferde à 3 <i>M</i>	240 „
	<hr/>
	zuf. 27 360 <i>M</i>

Sodann bildet eine sichere Einnahmequelle die Vergebung der Zellen im Kühlhause.

Ein Satz von 50 *M* pro qm der Zellen im Kühlhause, der im Tarif festgesetzt ist, erbringt, da 93 qm Zellen vorhanden sind, jährlich $93 \times 50 \text{ M} = 4650 \text{ M}$.

Die Baukosten speciell des Kühlhauses sind zu mindestens 40 000 *M* zu veranschlagen; dazu kommt, daß ein erheblicher Theil der Betriebskosten auf das Kühlhaus entfällt, sodaß ein Satz von 50 *M* à qm für die Betriebsperiode nicht zu hoch ist.

Diese beiden Positionen — Schlacht- einschl. Untersuchungs- gebühren und Zellenmiethe des Kühlhauses nach dem anliegenden Gebühren-Tarif mit einem Jahresertrage von zusammen 32 010 *M* zu veranschlagen — sind die einigermaßen sichern Einnahmen.

Der Ertrag aller übrigen im Tarif vorgeschlagenen Gebühren-Sätze läßt sich auch nur mit irgend welcher Sicherheit gar nicht veranschlagen; indeß darf davon ausgegangen werden, daß deren Ertrag mit noch einzelnen, nicht im Tarif erwähnten Einnahmen, z. B. für Düngerverwerthung soviel abwerfen wird, daß damit der Rest der Ausgaben gedeckt werden kann.

Was speciell die Untersuchungsgebühr für von auswärts eingeführtes Fleisch betrifft, so ist dieselbe im Tarif ebenfalls mäßig gegriffen, und hier mögen die Sätze aus einigen andern Städten mitgetheilt werden.

In Emden z. B. beträgt die Untersuchungsgebühr:
für ein Stück Großvieh 3 *M* — *S*

für ein Schwein oder Theile eines solchen einschl. Trichinenschau	2 M 50 S
„ „ Kalb	1 „ — „
„ „ Schaf	— „ 40 „

In Osnabrück wird gezahlt für jede Hälfte eines Stückes Rindvieh oder Pferdes	1 M — S
für jedes Schwein excl. Gebühr für Trichinenschau	1 „ — „
„ „ Kalb	— „ 50 „

In Göttingen wird gezahlt:

für ein Stück Großvieh	4 M — S
„ „ Schwein	1 „ 50 „
„ „ Schaf, Kalb	— „ 70 „

Hiernach erscheinen die im anliegenden Tarif unter Ziffer VI aufgestellten Sätze nicht zu hoch, zumal die vollen Sätze nur bezahlt werden, wenn mehr als die Hälfte eines Viehstücks eingebracht wird; während sich bei Einbringung von Hälften und Vierteln, soweit zulässig, die Gebühr auf die Hälfte bezw. ein Viertel ermäßigt. —

Es wird beantragt:

Berehrlicher Gesamtstadtrath wolle dem vorgelegten Statut-Entwurfe nebst Anlagen zustimmen.

Oldenburg, 1896 Juli 24.

Der Stadtmagistrat.
Koggemann.

Anlage

zum Gesamtstadtrathsprotokolle vom 4. August 1896.

Statut

betr. die Verwaltung und Benutzung des öffentlichen
Schlachthauses zu Oldenburg.

Verwaltung.

§ 1.

Die Verwaltung und Leitung des Betriebes des Schlachthauses, sowie die Ausübung der thierärztlichen Funktionen liegt dem Schlachthaus-Direktor ob.

Für die Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen werden besondere sog. Trichinenschauer bestellt.

§ 2.

Die Aufsicht über die Verwaltung und den Betrieb des Schlachthauses steht dem Stadtmagistrate zu, welcher auch über die im jährlichen Voranschlage und sonst bewilligten Mittel zu verfügen hat.

§ 3.

Dem Schlachthaus-Direktor sind unterstellt:

- 1) der Hallenmeister,
- 2) der Maschinist,
- 3) die Trichinenschauer,
- 4) das Dienstpersonal.

Der Buchhalter und Kassierer untersteht unmittelbar dem Stadtmagistrate.

§ 4.

Die Dienstverhältnisse des Schlachthaus-Direktors sowie der übrigen Beamten und der Bediensteten werden durch Dienstverträge geregelt.

Betriebszeiten.

§ 5.

Die Schlachträume des Schlachthauses sind mit Ausnahme der Sonn- und Festtage alltäglich geöffnet, und zwar:

in den Monaten Januar, Februar, November und December von morgens 7 bis abends 6 Uhr mit Pause von 12 Uhr mittags bis 2 Uhr nachmittags,

in den Monaten März, April, September und Oktober von morgens 6 bis abends 7 Uhr mit Pause von 12 Uhr mittags bis 3 Uhr nachmittags,

in den Monaten Mai, Juni, Juli und August von morgens 4 bis abends 8 Uhr mit Pause von 12 Uhr mittags bis 4 Uhr nachmittags.

Eine Abänderung dieser Betriebszeiten und Pausen kann vom Stadtmagistrat angeordnet werden.

Das Schlachten zu andern als den festgesetzten Zeiten ist verboten; Ausnahmen können in nachweisbar dringenden Fällen vom Schlachthaus-Direktor gestattet werden, jedoch nur gegen Entrichtung einer Zuschlagsgebühr von 25 % der tarifmäßigen Schlacht- und Untersuchungsgebühren.

Die das Schlachthaus benutzenden Personen haben sich so einzurichten, daß sie dasselbe zu der vorgeschriebenen Zeit des Schlusses verlassen haben.

Die Tödtung von Großvieh und Schweinen muß minde-

stens $1\frac{1}{2}$ Stunden, diejenige von Kleinvieh mindestens 1 Stunde vor Schluß der Schlachträume ausgeführt sein.

An Sonn- und Festtagen darf vormittags von 5—7 Uhr Fleisch abgeholt werden.

Berechtigung zum Eintritt.

§ 6.

Der freie Zutritt zu dem Schlachthause ist nur denjenigen Personen gestattet, welche in demselben auf das Schlachten bezügliche Geschäfte haben.

Anderere Personen bedürfen zum Eintritt der jedesmaligen Erlaubniß des Schlachthaus-Direktors, welche nur ertheilt wird gegen eine Gebühr von 25 Pfennig; jedoch haben Kaufliebhaber für minderwerthiges Fleisch zu der hierfür bestimmten Verkaufsstelle während der Verkaufszeiten unentgeltlichen Zutritt.

Kindern unter 14 Jahren ist das Betreten der Schlachthaus-Anlage ganz verboten.

Fuhrwerksverkehr.

§ 7.

Im Schlachthofe darf nur im Schritt gefahren werden.

Die Aufstellung und das An- und Abfahren der Wagen geschieht, soweit erforderlich, nach den Anordnungen der Beamten.

Hunde dürfen in den Schlachthof nur dann mitgebracht werden, wenn sie als Zugthiere eingespannt sind; dieselben müssen mit guten Maulkörben versehen sein und dürfen in keinem Falle frei umherlaufen.

Zum Einstellen der Pferde darf nur der dazu bestimmte Raum benutzt werden.

Antrieb des Schlachtviehs.

§ 8.

Bei dem Transport des zum Schlachten bestimmten Viehes ist mit der möglichsten Schonung und der erforderlichen Vorsicht zu verfahren.

Das Großvieh ist stets derartig gesichert zu führen, daß es keinen Schaden anrichten kann.

Das Vieh darf weder mit Hunden, noch in sonstiger Weise zu den Schlachthallen geheßt, noch gefnebelt herangefahren werden.

Vieh, welches nicht sofort geschlachtet werden soll, muß in die Stallungen gebracht und dort sicher befestigt werden; das

freie Umherlaufen von Vieh jeder Art auf dem Hofe oder in den inneren Räumen ist verboten.

Länger als 6 Stunden nach der Einstallung darf kein Stück Vieh ohne Nahrung und Tränke gelassen und soll letztere, soweit erforderlich, schon gleich nach der Einstallung verabreicht werden.

Das Futter wird von der Schlachthaus-Verwaltung gegen eine im Gebühren-Tarif festgesetzte Gebühr geliefert, auch von den Bediensteten des Schlachthauses das Füttern und die Tränke besorgt; das Mitbringen des Futters und der Streu ist nicht gestattet; für Streu und die Tränke wird nichts berechnet.

Die Untersuchung des lebenden Viehes.

§ 9.

Jedes in den Schlachthof eingebrachte Schlachtthier muß sofort im Verwaltungsgebäude angemeldet und sodann zum Zwecke der Untersuchung auf seinen Gesundheitszustand dem Schlachthaus-Direktor oder in dessen Abwesenheit seinem Vertreter vorgeführt werden.

Erst nachdem dasselbe für gesund befunden ist und die Gebühren entrichtet sind, darf die Einstallung bezw. das Schlachten erfolgen.

Krankes Vieh oder Thiere, die zum Schlachten nicht geeignet erscheinen (z. B. zu junge Thiere, insbesondere nüchterne Kälber, stark abgemagerte Thiere) können vom Schlachthaus-Direktor sofort zurückgewiesen oder auf Kosten des Besitzers vorläufig untergebracht werden.

Krankes oder der Krankheit verdächtiges Vieh darf nicht in den allgemeinen Schlachthallen, sondern muß in dem dafür besonders bestimmten Schlachtraum unter Aufsicht des Schlachthaus-Direktors geschlachtet werden.

Tödten der Thiere.

§ 10.

Das zu schlachtende Vieh darf erst dann in die Schlachthalle eingeführt werden, wenn die Vorbereitungen zum sofortigen Schlachten getroffen sind und die Quittung über die bezahlten Gebühren dem Hallenmeister übergeben ist.

Die Reihenfolge unter den Schlachtenden bestimmt der Hallenmeister nach der Reihe der Anmeldungen; zugleich weist er den zu benutzenden Platz und die zu benutzenden Vorrichtungen in der Schlachthalle an.

Das Schlachten erhitzter oder ermüdeten Thiere ist untersagt; dieselben sind nach Anordnung des Schlachthaus-Direktors bis zu ihrer Erholung auf Kosten des Einbringers in die Stallung einzustellen.

Im Uebrigen finden auf das Schlachten die Bestimmungen der §§ 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 und 10 der Bekanntmachung des Großherzoglichen Staatsministeriums vom 13. November 1891, betr. das Verfahren beim Schlachten, Anwendung, und werden in den Schlachthallen Tafeln ausgehängt, welche in deutlicher Schrift die Bestimmungen dieser Bekanntmachung wiedergeben.

Die Untersuchung nach dem Schlachten.

§ 11.

Der Körper des geschlachteten Thieres sowie die herausgenommenen Eingeweide sind so lange auf der Schlachtstätte zu belassen, bis der Schlachthaus-Direktor sie auf ihren Gesundheitszustand untersucht hat.

Bis zur Beendigung der Untersuchung und Abstempelung dürfen die Thiere nicht zerlegt, jedoch können Großvieh und Schweine einmal durchgespalten werden, letztere aber nur so weit, daß die beiden Hälften noch mit der Kopfhaut zusammenhängen; die inneren Theile müssen so lange in unmittelbarer Nähe des geschlachteten Thieres, und zwar dergestalt, daß eine Verwechslung ausgeschlossen bleibt, aufbewahrt werden, bis sie vom Schlachthaus-Direktor besichtigt und freigegeben sind.

Die Schlachter oder deren Gehülfen, welche bei oder nach dem Schlachten ein Thier oder Theile desselben krank oder der Krankheit verdächtig finden, sind verpflichtet, hiervon sofort dem Schlachthaus-Direktor oder dem Hallenmeister Anzeige zu machen.

Diejenigen Thiere, welche bei der Untersuchung gesund und zur menschlichen Nahrung geeignet befunden sind, werden an passenden Stellen mit einem amtlichen Stempel versehen und dem Eigenthümer zur Verfügung gestellt.

Die vom Schlachthaus-Direktor zur menschlichen Nahrung als nicht geeignet befundenen Fleisch- oder Organetheile werden beschlagnahmt und vernichtet oder für den Genuß untauglich gemacht.

Fleisch, welches minderwerthig, aber der Gesundheit nicht schädlich befunden wird, unterliegt dem Verkauf an der hierfür im Schlachthause eingerichteten Verkaufsstelle.

Verrichtungen.

§ 12.

Nach beendeter Untersuchung muß alles geschlachtete Vieh sofort und ohne Unterbrechung vollständig ausgeschlachtet werden. Die Eingeweide dürfen in den Schlachträumen und in dem Brühhaufe nicht geöffnet und ihres Inhalts entleert, sondern müssen zu diesem Zweck nach dem Dunghaufe gebracht werden.

Wiegen.

§ 13.

Das Wiegen der Thiere sowie des Fleisches, der Häute und sonstiger Theile eines Thieres auf den Waagen des Schlachthauses erfolgt durch den Hallenmeister gegen vorherige Zahlung der festgesetzten Gebühr beim Kassirer.

Fleischtransport.

§ 14.

Der Transport des genießbar befundenen und vorher abgestempelten Fleisches, sowie der zur weiteren Verwerthung geeigneten Thierabfälle aus dem Schlachthause nach der Stadt darf nur mittels zugedeckter Wagen oder Karren erfolgen.

Sicherstellung des Eigenthums.

§ 15.

Die Schlachthaus-Verwaltung wird für die Sicherheit des im Schlachthause befindlichen Eigenthums nach Kräften Sorge tragen, übernimmt aber in Betreff desselben keinerlei Gewähr, die Versicherung gegen Feuergefahr bleibt dem Eigenthümer überlassen.

Gebühren.

§ 16.

Für die Benutzung des Schlachthauses und seiner Einrichtungen wird ein Gebühren-Tarif aufgestellt und veröffentlicht.

Allgemeine Vorschriften.

§ 17.

Der Inhalt der Gedärme und das Blut der geschlachteten Thiere dürfen aus dem Schlachthause nicht mit fortgenommen werden, sondern verbleiben der Schlachthaus-Verwaltung zur Verwerthung.

Eine Ausnahme wird nur für das Blut zur Wurstbereitung gemacht, dasselbe muß in vollständig dichten und sauberen Behältern fortgebracht werden. Blut von kranken Thieren oder

von solchen, denen beim Schlachten der Schlund offen geschnitten ist, darf indeß überhaupt nicht mitgenommen werden.

§ 18.

Bei allen Arbeiten und Verrichtungen im Schlachthause ist die größte Reinlichkeit zu beobachten, und besonders ist jeder verpflichtet, allen Unrath, zu welchem auch Blut, Abfälle von Fleisch, Haare und ähnliche Dinge gehören, an die dafür bestimmten Orte zu schaffen, ferner den Boden und die Wände sowie die benutzten Borrichtungen an seiner Arbeitsstätte von Blut und Unrath zu reinigen, auch sind Häute, Talg, Fett, Füße, Blutschalen und die nicht der Schlachthausverwaltung gehörigen Schlachtwerkzeuge nach vollendeter Arbeit zu entfernen.

Die den Schlachtern gehörigen Geräthe müssen stets sauber und in gutem Zustande gehalten sein.

Jedes Aufblasen von Fleisch oder Bindegewebe eines Thieres mittels des Mundes oder irgend eines Geräthes ist verboten; alles aufgeblasene Fleisch wird beschlagnahmt und vernichtet oder für den Genuß untauglich gemacht.

Nach dem Schlachten haben die bei demselben beschäftigten Personen auch sich selbst und ihre Kleidung möglich von Blut und Roth zu reinigen und namentlich nicht mit blutigen Händen oder Schürzen die Straßen der Stadt zu passiren.

§ 19.

Untersagt ist jede Behinderung eines Dritten in der Benutzung des Schlachthauses, alles Lärmen und Streiten innerhalb der Gebäude und auf den Höfen und jede Verunreinigung, sofern sie nicht durch das Schlachten selbst bedingt wird, insbesondere auch das Fortwerfen von Papierstücken und dergleichen in den Schlachthausräumen oder auf den Höfen.

Es ist ferner verboten, in den Schlachträumen und Ställen, sowie auf den Höfen Cigarren oder Tabackspfeifen, sie mögen brennen oder nicht, im Munde oder in der Hand zu halten.

Das Anzünden und Auslöschten der Beleuchtung und die Handhabung der Ventilations-Borrichtungen, der Dampf- und Wasserleitungen darf nur unter Aufsicht und nach Anordnung der Beamten geschehen und ist jedem Unbefugten untersagt.

§ 20.

Die zum Schlachthause gehörigen Geräthschaften dürfen von dem Schlachthaus-Grundstück nicht fortgenommen werden.

§ 21.

Jeder Schlachtermeister, Geselle, Lehrling und Hülfsarbeiter, sowie Jeder, der die Anstalten des Schlachthauses benutzt, hat

den Anordnungen des Schlachthaus-Direktors und der übrigen Beamten unbedingt Folge zu leisten; für das ordnungsmäßige Verhalten seines Hülfspersonals ist der betreffende Meister oder Auftraggeber mit verantwortlich.

Beschwerden gegen die Beamten und Trichinenschauer, sowie gegen die Bediensteten sind beim Schlachthaus-Direktor, soweit sie sich gegen letzteren selbst oder seine Entscheidungen und Verfügungen richten, beim Stadtmagistrate anzubringen und zu entscheiden. Die durch die Erhebung unbegründeter Beschwerden entstehenden Kosten trägt der Beschwerdeführer.

Strafbestimmungen.

§ 22.

Jede Uebertretung bezw. Nichtbefolgung der Bestimmungen dieses Statuts wird, soweit nicht anderweit höhere Strafen angedroht sind, mit Geldstrafe bis zu 30 *M* bestraft.

Anlagen zum Statut betr. die Verwaltung und Benutzung des öffentlichen Schlachthauses zu Oldenburg.

I. Besondere Bestimmungen, betr. die Benutzung des Kühlhauses.

§ 1.

Das Kühlhaus wird am 1. Mai jeden Jahres dem Betriebe übergeben und als Schließungstermin der 15. Oktober festgesetzt.

§ 2.

Das Kühlhaus ist an den Wochentagen von 5—7 Uhr morgens, von 11—12 $\frac{1}{2}$ Uhr mittags und von 6—7 Uhr abends, an Sonn- und Festtagen nur von 5—7 morgens geöffnet.

§ 3.

Etwasige Aenderungen in den im § 1 und 2 bestimmten Terminen kann der Stadtmagistrat anordnen.

§ 4.

Die in dem Kühlhause befindlichen Zellen, welche verpachtet werden, dürfen nur zur Aufbewahrung von Fleisch und Fleischwaaren, sowie von frischem Fett, Kopf, Herz, Panse und Leber benutzt werden; Pöckelfässer sind auf 15 cm hohe Unterlagen zu stellen und müssen stets verschlossen gehalten werden. Die Art der Pöckelfässer schreibt der Stadtmagistrat vor.

Häute, Füße mit Klauen, Abfälle, Schlachtergeräthschaften, Kleidungsstücke dürfen in dem Kühlhause nicht aufbewahrt werden.

Fleisch, welches bereits in Fäulniß gerathen ist, darf nicht in das Kühlhaus gebracht und muß auf Anordnung des Schlachthaus-Direktors sofort daraus entfernt werden; Pferdefleisch ist von der Aufnahme in das Kühlhaus ausgeschlossen.

§ 5.

Das ausgeschlachtete Fleisch von Großvieh darf frühestens 3 Stunden nach der Tödtung, von Schweinen 2 Stunden und von Kleinvieh 1 Stunde nach derselben in das Kühlhaus geschafft werden.

§ 6.

Das Wiedereinbringen von bereits in der Behausung des Schlachters gewesenem Fleisch ist nur mit Erlaubniß des Schlachthaus-Direktors, welche in jedem einzelnen Fall nachgesucht werden muß, erlaubt.

§ 7.

Jeder Inhaber einer Zelle und dessen Personal ist für die größte Sauberkeit derselben verantwortlich und hat dieselbe nach Ermessen des Schlachthaus-Direktors jeder Zeit, im Uebrigen aber allwöchentlich mindestens 1 Mal gründlich zu reinigen; wird dies trotz Aufforderung des Schlachthaus-Direktors unterlassen, so erfolgt die Reinigung auf Kosten des Inhabers; die Reinigung der Fäulnißfässer muß mindestens alle vier Wochen und außerhalb des Kühlhauses vorgenommen werden, im Falle der Unterlassung der Reinigung der Fässer geschieht dieselbe gleichfalls auf Kosten des Inhabers.

§ 8.

Auf Verlangen des Schlachthaus-Direktors muß der Zelleninhaber oder sein Geselle die Zelle jederzeit öffnen.

§ 9.

Die Ein- und Ausgangsthüren des Kühlhauses müssen beim Passiren stets geschlossen werden; es ist verboten, dieselben durch Unterlegen von Gegenständen offen zu halten.

§ 10.

Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden in jedem einzelnen Falle mit Geldstrafe bis zu 30 *M* bestraft.

II. Bestimmungen für die Benutzung des Pferde- schlachthauses.

§ 1.

Das Pferdeschlachthaus nebst der dazu gehörigen Stallung ist von der übrigen Schlachthausanlage ganz getrennt.

Die Zuführung der zu schlachtenden Pferde und der Zutritt der Schlachter erfolgt über die vom Stau' direkt zu dem Pferdeschlachthause abzweigende Zuwegung.

Der Verkehr zwischen der Pferdeschlachtereie und der übrigen Schlachthausanlage ist nur den Beamten und Bediensteten des Schlachthauses gestattet; den Pferdeschlachtern und ihrem Personal ist der Verkehr nach der übrigen Schlachthausanlage ganz untersagt.

§ 2.

Die Oeffnung des Pferdeschlachthauses erfolgt auf ein an dessen Eingangsthür nach dem Verwaltungsgebäude des Hauptschlachthauses hin gegebenes Zeichen.

§ 3.

Die in dem Pferdeschlachthause benutzten Geräthschaften, auch wenn sie der Schlachthausverwaltung gehören, dürfen in den andern Schlachthallen nicht benutzt werden.

§ 4.

Der Inhalt der Eingeweide ist in das dafür bestimmte Gefäß zu entleeren.

§ 5.

Die Nichtbefolgung dieser Bestimmungen wird in jedem einzelnen Falle mit Geldstrafe bis zu 30 *M* bestraft.

§ 6.

Im Uebrigen finden die Bestimmungen des Statuts, betr. die Verwaltung und Benutzung des öffentlichen Schlachthauses zu Oldenburg, sinngemäße Anwendung.

III. Bestimmungen, betr. die Untersuchung des von auswärts in die Stadtgemeinde Oldenburg ein- geführten Fleisches.

§ 1.

Die Untersuchung des nach § 3 a, b und c des Statuts 38, betr. die Einführung des Schlachtzwangs in der Stadt-

gemeinde Oldenburg, zu untersuchenden Fleisches findet im Schlachthause, die Untersuchung des eingeführten Pferdefleisches im Pferdeschlachthause statt.

§ 2.

Das zu untersuchende Fleisch ist dem Schlachthaus-Direktor sobald als möglich nach dem Einbringen in die Stadt im Schlachthause vorzulegen, und zwar, wenn es sich um Fleisch von Rindvieh und Pferden handelt, in Hälften oder Vierteln, bei Schweinen in Hälften, bei Kleinvieh in unzertheiltem Zustande; werden mehrere Schweine zugleich eingebracht, so sind die zusammengehörigen Hälften als solche (durch Einschnitte usw.) zu kennzeichnen.

Die zugehörige Lunge und das Herz, ferner die Leber, die Nieren und die — soweit angängig, im natürlichen Zusammenhange mit dem Fleisch verbliebene — Milz, endlich der Kopf mit Zunge müssen in jedem Falle bei der Untersuchung des Fleisches mit vorgelegt werden.

§ 3.

Das bei der Untersuchung als gesund befundene Fleisch wird mit dem für das von auswärts eingeführte Fleisch bestimmten Stempel versehen und dem Besitzer zur freien Verfügung überlassen.

Fleisch, welches minderwerthig, aber nicht gesundheitschädlich ist, wird an der im Schlachthause für den Verkauf solchen Fleisches eingerichteten besonderen Verkaufsstelle verkauft.

Das zur menschlichen Nahrung nicht geeignet befundene, sowie aufgeblasenes Fleisch wird eingezogen und vernichtet oder für den Genuß untauglich gemacht.

§ 4.

Wer von auswärts eingeführtes Fleisch, welches nach Statut 38 cit. der Untersuchung bedarf, feilbietet oder dasselbe zum Genuße zubereiten läßt, hat den Nachweis zu führen, daß das Fleisch zuvor im Schlachthause untersucht und als gesund abgestempelt worden ist.

IV. Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen.

§ 1.

Die mikroskopische Untersuchung der im Schlachthause geschlachteten Schweine und des von auswärts in die Stadtge-

meinde eingeführten Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen des letzteren, sofern dasselbe nicht nachweislich amtlich bereits darauf untersucht ist, findet durch sog. Trichinenschauer im Schlachthause statt.

§ 2.

Die für die Untersuchung zu zahlende Gebühr fließt in die Gemeindefasse und erhalten die Trichinenschauer eine Vergütung, wie solche mit ihnen in dem abzuschließenden Dienstvertrage vereinbart ist.

§ 3.

Im Uebrigen kommen die Bestimmungen der Ministerialbekanntmachung vom 22. Nov. 1883, betr. die Untersuchung des Schweinefleisches, zur Anwendung.

V. Bestimmungen, betr. den Verkauf minderwerthigen Fleisches.

§ 1.

Der Verkauf des minderwerthigen, aber nicht der Gesundheit schädlichen Fleisches geschieht durch den Hallenmeister im Kranken-Vieh-Schlachthause und, soweit es sich um Pferdefleisch handelt, im Pferdeschlachthause.

§ 2.

Das zum Verkauf kommende Fleisch darf nicht in größeren Stücken als von je 5 Kilo abgegeben werden.

§ 3.

Der Preis für das Fleisch wird vom Schlachthaus-Direktor bestimmt, welcher auch den Verkauf bekannt macht.

§ 4.

Händler mit Fleisch und Wirthe dürfen das zum Verkauf ausgetobene Fleisch weder selbst kaufen noch durch Dritte kaufen lassen.

§ 5.

Der Erlös des Fleisches wird nach Abzug der Unkosten und Gebühren an den Eigenthümer ausgezahlt.

§ 6.

Uebertretungen des Verbots in § 4 werden in jedem einzelnen Falle mit Geldstrafe bis zu 30 M bestraft.

VI. Gebühren-Tarif.

1. Schlachtgebühr einschl. Untersuchungsgebühr
erkl. Trichinenschau:

für einen Ochsen oder Bullen	6 M 50 S
„ eine Kuh oder ein 1 Jahr altes oder älteres Rind	5 „ 50 „
„ ein Schwein oder ein noch nicht ein Jahr altes Rind	3 „ — „
„ ein Kalb	1 „ 20 „
„ ein Schaf	1 „ 20 „
„ ein Pferd	3 „ — „
„ eine Ziege	— „ 50 „

2. Wiegegebühr:

für ein Stück Großvieh	50 S
„ „ „ Kleinvieh	25 „
„ „ „ Schwein	30 „
„ eine Ziege	10 „

3. Stallgeld

für Einstellung eines Schlachtthieres über Nacht:

für ein Stück Großvieh	30 S
„ „ „ Kleinvieh	10 „
„ „ „ Schwein	20 „
„ „ „ Pferd	30 „
„ eine Ziege	10 „

4. Futtergeld:

Dasselbe richtet sich nach den Preisen des Futters und wird durch Anschlag in den Ställen bekannt gemacht; es gehen hinzu für jede Fütterung für die Verabreichung durch das Dienstpersonal 10 S.

5. Miethe für die Zellen im Kühlhause:

50 M pro qm für die jährliche Betriebsperiode.

6. Untersuchungsgebühr für von auswärts einge-
führtes Fleisch:

für ein Stück Großvieh	4 M — S
„ „ „ Pferd	2 „ — „
„ „ „ Schwein	1 „ 60 „
„ „ „ Kalb, ein Schaf oder eine Ziege	— „ 80 „

Die vollen Sätze werden bezahlt, wenn mehr als die

Hälfte eines Viehstückes eingebracht wird; bei Einbringung von Hälften oder Vierteln werden die Sätze auf die Hälfte bezw. ein Viertel ermäßigt.

7. Gebühren für die Untersuchung auf Trichinen:
nach der vom Großherzoglichen Staatsministerium bestimmten
Taxe vom 28. November 1883.

8. Gebühren für den Verkauf minderwerthigen
Fleisches:

für ein Stück Großvieh oder ein Pferd	2 M — 8
„ „ Schwein, ein Kalb, ein Schaf oder eine Ziege	— „ 50 „
„ Fleischstücke jeder Art pro kg	— „ 2 „

Verantwortlicher Redacteur: Amtsauditor Zeidler.
Druck von Gerhard Stalling in Oldenburg.

