

Das Schlachten muß schnell, mit Vorsicht und ohne Quälerei der Thiere geschehen; Kälber dürfen vor der Tödtung nicht aufgehängt werden.

Kindvieh muß mittelst der Schlachtmaske getödtet, Schweine, Kälber und Pferde müssen mittelst der zu diesem Zwecke im Schlachthause vorhandenen Instrumente vor dem Schlachten betäubt werden.

Die Vorschriften des vorhergehenden dritten Absatzes dieses Paragraphen finden auf das Schlachten nach jüdischem Ritus keine Anwendung.

§ 9. Kälber, deren Nabel noch nicht fest vernarbt ist und die noch nicht acht Schneidezähne haben, dürfen nicht geschlachtet werden.

§ 10. Schlachter und Schlachtergehülfen, welche bei oder nach der Schlachtung ein Thier oder Theile desselben krank oder krankheitsverdächtig finden, sind verpflichtet, hiervon sofort dem Schlachthaus-Inspektor oder dessen Stellvertreter Anzeige zu machen.

Weitere Verarbeitung.

§ 11. Alles geschlachtete Vieh muß nach vollendeter Verblutung sofort und ohne Unterbrechung verarbeitet werden.

Die Eingeweide dürfen in den Schlachträumen und in dem Brühhause nicht geöffnet und ihres Inhalts entleert, sondern müssen in die hierzu bestimmten Lokalitäten gebracht und dort ausgewaschen werden.

Das beim Schlachten abfließende Blut muß in einem hierzu bestimmten, in den Schlachthallen vorrätig gehaltenen Gefäß aufgefangen werden, so daß eine Verunreinigung des Fußbodens thunlichst vermieden wird.

Der Inhalt der Gedärme, sowie das Blut der geschlachteten Thiere mit Ausnahme des zur Herstellung von Wurst oder zur Zubereitung von Speisen bestimmten Bluts, dürfen aus dem Schlachthause nicht mit fortgenommen werden.

§ 12. Ungeborene Thiere und unbrauchbare Fleischtheile jeder Art, z. B. kranke Lungen, Lebern, die leeren Trachten der Kühe und dergleichen, müssen, bevor sie in die Düngergrube gelangen, von dem Eigenthümer soweit zerkleinert werden, daß die Stücke höchstens die Größe einer Faust haben.

Allgemeine polizeiliche Vorschriften.

§ 13. Jeder Schlachter und überhaupt jeder, der das Schlachthaus benutzt, hat bei seinen Arbeiten die größte Reinlichkeit zu beobachten, insbesondere jeden Unrath, Abfälle von Fleisch, Haare und dergleichen, sofort in die dazu bestimmten Aufbewahrungsorte zu schaffen, auch den Boden, die Tische und die Wände, sowie das benutzte Handwerkszeug des Schlachthauses von Blut u. s. w. zu reinigen.

§ 14. 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 das Fortwerfen von Papierstücken (z. B. Schlachtscheinen) und dergleichen in den Schlachträumen, dem Kühlhause oder auf den Höfen.

Es ist ferner untersagt, in den Schlachträumen und Ställen, sowie auf dem Hofe Cigarren oder Tabakpfeifen, sie mögen brennen oder nicht, im Munde oder in der Hand zu halten. Das Anzünden und Auslöschen der Gasflammen und elektrischen Beleuchtungs-Vorrichtungen, sowie die Handhabung der Ventilations-Vorrichtungen, der Dampf- und Wasserleitungen zu den Brühkesseln u. s. w. darf nur unter Aufsicht und nach Anordnung der Beamten des Schlachthauses geschehen und ist jedem Unbefugten verboten.

§ 15. Die zum Schlachthause gehörigen Geräthschaften dürfen von dem Schlachthausgrundstücke nicht fortgenommen werden, auch aus den Räumen, für welche sie bestimmt sind, nicht entfernt werden.

§ 16. Jeder Schlachtermeister, Geselle, Lehrling und Hülfсарbeiter, sowie jeder, der das Schlachthaus benutzt, hat den Anordnungen des von der städtischen Verwaltung ernannten Aufsichtspersonals unbedingt Folge zu leisten. Etwaige Beschwerden sind bei dem Schlachthaus-Inspektor und sofern solche durch denselben nicht erledigt werden können, bei der Schlachthaus-Commission anzubringen. Für das ordnungsmäßige Verhalten des Hülfspersonals ist der betreffende Meister oder Auftragnehmer mit verantwortlich.