

vertrauensvoll mitzuteilen, denen in jedem Falle die sorgfältigste Erwägung und möglichste Berücksichtigung zu Teil werden soll.

§ 13. Diese Bedingungen treten am heutigen Tage in Wirksamkeit.

Harburg a. d. Elbe, den 1. Juni 1901.

Mit Aenderungen gültig vom 1. Oktober 1903 ab.

Städtisches Elektrizitätswerk Harburg.

\* \* \*

## 12. Ortsstatut, betreffend den Schlachtzwang im Stadtkreise Harburg.

Auf Grund der Gesetze, betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser, vom 18. März 1868 und vom 9. März 1881, sowie des Reichsgesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 und des Gesetzes, betreffend die Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetzes vom 28. Juni 1902 wird nach erfolgter Zustimmung des Bürgervorsteher-Kollegiums folgendes beschlossen und angeordnet:

§ 1. Innerhalb des Stadtkreises Harburg darf das Schlachten von Rindvieh jeder Art, Schweinen, Kälbern, Schafen, Ziegen und Pferden, und zwar sowohl das gewerbsmäßig, als das nicht gewerbsmäßig betriebene Schlachten, nur in dem städtischen Schlachthause vorgenommen werden.

Ausnahmsweise kann den Besitzern und Bewohnern entlegener Häuser auf besonderen Antrag vom Magistrate gestattet werden, das Schlachten für ihren Bedarf („Hauschlachten“) in ihrem Hause vorzunehmen.

Nur wenn zu befürchten steht, daß bis zur Ueberführung in das Schlachthaus das Tier verenden oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalles sofort getötet werden muß (Notchlachtung) ist die Tötung außerhalb des Schlachthauses zulässig.

Diese außerhalb des Schlachthauses getöteten Tiere müssen sofort zur weiteren Ausschachtung, falls aber das Schlachthaus nicht geöffnet ist, nach der Ausschachtung mit sämtlichen Eingeweiden in das Schlachthaus gebracht werden.

§ 2. Außerhalb des Stadtkreises Harburg notgeschlachtete Tiere dürfen in der Regel nur dann im hiesigen Schlachthause ausgeschlachtet werden, wenn eine Bescheinigung eines Gemeindevorstehers, eines Tierarztes oder eines Fleischbeschauers vorgelegt wird, aus der hervorgeht, daß der Fall der Notchlachtung vorgelegen hat.

§ 3. Die nachstehenden, mit dem Schlachten in unmittelbarem Zusammenhange stehenden Einrichtungen:

Das Abhäuten (Abbrühen) und Ausweiden des geschlachteten Viehs, das Reinigen der Gedärme und Eingeweide, und die Verwertung des Blutes, soweit dasselbe nicht zur Wurstfabrikation oder zur Zubereitung von Speisen gebraucht wird,

dürfen ebenfalls nur in dem städtischen Schlachthause vorgenommen werden. Es ist daher untersagt, Blut zu anderen Zwecken, als zur Herstellung von Wurst oder zur Zubereitung von Speisen aus dem Schlachthause mitzunehmen.

Die Kälber dürfen, nachdem sie vollständig ausgeschlachtet und gereinigt sind, in den Häuten aus dem Schlachthause entfernt werden.

§ 4. Alles in das Schlachthaus gelangende Schlachtvieh ist zur Feststellung seines Gesundheitszustandes sowohl vor als nach dem Schlachten einer Untersuchung durch die ernannten Sachverständigen zu unterwerfen.

Geschlachtete Schweine sind außerdem noch mikroskopisch auf Trichinen zu untersuchen.

§ 5. Alles nicht im städtischen Schlachthause ausgeschlachtete frische Fleisch darf im Gemeinde-Bezirk der Stadt Harburg nicht eher feilgeboten werden, als bis dasselbe im Schlachthause durch den Schlachthaus-Inspektor oder dessen Stellvertreter einer Untersuchung unterzogen ist.

Ebenso darf in Gast- und Speisewirtschaften frisches Fleisch, welches von auswärts bezogen ist, nicht eher zum Genuße zubereitet werden, als bis dasselbe der vorstehend angeordneten Untersuchung unterzogen ist.

Für diese Untersuchungen werden Gebühren nach Maßgabe des § 8 erhoben.

§ 6. Auf den öffentlichen Märkten und in den Privat-Verkaufsstätten ist das nicht im städtischen Schlachthause ausgeschlachtete frische Fleisch von dem daselbst aus-