

### Benutzung der Ställe.

§ 4. a. Thiere, welche nicht zum sofortigen Schlachten in das Schlachthaus eingeführt werden,

b. alle vom Transport erhitzten oder stark ermüdeten Thiere müssen in den im Schlachthause befindlichen Stallungen untergebracht und dort in dem Falle unter b so lange, als der Schlachthaus-Inspektor es für erforderlich hält, verwahrt werden (siehe § 8).

In den Ställen müssen die Thiere, soweit nicht abgeschlossene Räume (Buchten) für dieselben hergerichtet sind, sicher befestigt werden.

§ 5. Die in den Stallungen untergebrachten Thiere müssen vom Eigenthümer ausreichend gefüttert werden.

Geschieht dies nicht, so erfolgt die Fütterung für Rechnung des Eigenthümers nach Anweisung des Schlachthaus-Inspectors.

Anzeige der Einbringung von Vieh, Lösung des Schlachtscheins.

§ 6. Jeder, der Vieh in das Schlachthaus bringt, muß sogleich — vor oder nach der Einstellung — dem Schlachthaus-Inspektor zum Zwecke der äußeren Untersuchung der Thiere davon Anzeige machen.

Thunlichst kurze Zeit vor der Schlachtung selbst ist sodann beim Schlachthaus-Inspektor ein Schlachtschein zu lösen, durch welchen die Erlaubniß zur Bornahme der Schlachtung erteilt wird. Dieser Schein gilt nur für den Tag seiner Ausstellung.

### Schlachtung.

§ 7. Das zu schlachtende Vieh darf erst dann in den betreffenden Schlachtraum eingeführt werden, wenn die Vorbereitungen zum sofortigen Schlachten getroffen und die tarifmäßigen Gebühren bezahlt sind. Die Reihenfolge unter den Schlachtern und bezw. den Personen, welche die Schlachthallen benutzen, bestimmt der Hallenmeister. Der Letztere weist denselben auch den zu benutzenden Platz und die zu benutzenden Vorrichtungen in den Schlachthallen an.

§ 8. Das Schlachten erhitzter und ermüdeten Thiere ist verboten (vergl. § 4). Das Schlachten muß schnell, mit Vorsicht und ohne Quälerei der Thiere geschehen; Kälber dürfen vor der Tödtung nicht aufgehängt werden.

Kindvieh muß mittelst der Schlachtmäße 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 vorrätzig 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 Würst 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.