

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 (Not Schlachtung) 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 Not Schlachtung vorgelegen hat.

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

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 unterjagt, 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, sofern es nicht bereits auswärts von einem approbierten Tierarzte amtlich untersucht ist, 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 und nicht bereits auswärts von einem approbierten Tierarzte amtlich untersucht ist, nicht eher zum Gemusse zubereitet werden, als bis dasselbe der vorstehend angeordneten Untersuchung unterzogen ist.

§ 6. Auf den öffentlichen Märkten und in den Privat-Verkaufsstätten ist das nicht im städtischen Schlachthause ausgeschlachtete frische Fleisch von dem daselbst ausgeschlachteten Fleische gesondert feilzubieten und als solches auf einer an der Verkaufsstelle anzubringenden Tafel mit deutlicher Schrift zu bezeichnen.

§ 7. Diejenigen Personen, welche im Gemeindebezirk der Stadt Harburg das Schlachtergewerbe oder den Handel mit frischem Fleisch als stehendes Gewerbe betreiben, dürfen innerhalb des Gemeindebezirks das Fleisch von Schlachtvieh, welches sie nicht in dem städtischen Schlachthause, sondern an einer anderen innerhalb des Umkreises von 40 Kilometer von Harburg belegenen Schlachtstätte geschlachtet haben oder haben schlachten lassen, nicht feilbieten.

§ 8. Für die Benutzung des Schlachthauses, sowie für die Unterbringung des Schlachtviehes und des nicht im städtischen Schlachthause ausgeschlachteten im § 5 näher bezeichneten frischen Fleisches werden Gebühren erhoben.

Der Gebührentarif wird nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen auf mindestens einjährige Dauer festgesetzt und veröffentlicht.

§ 9. Die Benutzung des Schlachthauses darf bei Erfüllung der allgemein vorgeschriebenen Bedingungen niemanden verjagt werden.