amtes behindernden Gebrechen leidet, auch in ihrer körperlichen Entwickelung so weit vorgeschritten ist, um den Aufenthalt im Seminar ohne Gefährdung ihrer Gesundheit übernehmen zu können. Zugleich ist ein Zeugniss über stattgefundene Impfung vorzulegen."

Jungfrauen, welche sich in der Bildungsanstalt für evangelische Gouvernanten zu Droyssig ausbilden wollen, haben dem Herrn Minister der geistlichen, Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten u. A. einzureichen:

„ein Zeugniss des betreffenden Königl. Kreisphysikus über normalen Gesundheitzustand, namentlich, dass die Bewerberin nicht an Gebrechen leidet, welche sie an der Ausübung des Erziehungs- und Lehrberufs hindern werden, und dass sie in ihrer körperlichen Entwickelung genügend vorgeschritten ist, um einen dreijährigen Aufenthalt in dem Institute ohne Gefährdung ihrer Gesundheit übernehmen zu können."

**2) Stempelfreiheit vorstehender Atteste.**

(Mittheilung des Königl. Geheimen Regierungsrathes und Stempelfiskals Sack an den Königl. Kreisphysikus Dr. Carp zu Wesel, vom 22. Nov. 1864.)

Auf die gefällige Anfrage vom 13. Mai d. J., ob amtliche Physikatsatteste für Mädchen über die körperliche Qualifikation zum Lehrfache, ausgestellt zu dem Zwecke, der Königl. Regierung zur Unterstützung des Gesuches um Zulassung zur Prüfung zum Lehrfache vorgelegt zu werden, stempelpflichtig? habe ich, nach über die anderweite Behandlungsweise eingezogener Erkundigung ergebenst zu eröffnen, dass diese mit Angabe des Zweckes ausgestellten Zeugnisse in Gemässheit des Tarifsatzes „Atteste" alinea I im Stempelgesetze vom 7. März 1822 keineswegs stempelpflichtig sind.

**3) Medizinalpfuschereien seitens der Lehrer sind protokollarisch zu untersagen.**
(Reg.-Verf. vom 24. Juni 1878, A.-Bl. S. 230.)

---

## 17. Nahrungsmittel.

**1) Einführung der obligatorischen Fleischschau.** (Min.-Verf. vom 4. Jan. 1875.)

In Folge einer Entscheidung des Königl. Obertribunals vom 15. Jan. 1874, nach welcher anzunehmen, dass ein Verkäufer trichinenhaltigen Fleisches die Strafe des § 367 Nr. 7 des Strafgesetzbuchs nur dann verwirkt hat, wenn er wusste, dass das Fleisch trichinenhaltig sei, oder wenn er seine Unkenntniss durch Fahrlässigkeit verschuldet*), ist von der Königl. wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen bei uns darauf angetragen worden, dass die obligatorische Fleischschau in Preussen allgemein eingeführt, insbesondere die miskroskopische Untersuchung aller geschlachteten Schweine, sowie der aus dem Ausland importirten Theile geschlachteter Schweine (amerikanische Speckseiten) angeordnet werde. Die genannte Deputation führt aus, dass ohne diese Massregel der § 367 Nr. 7 des Strafgesetzbuchs unwirksam bleibt, während doch die grosse Zahl von Todes- und die noch viel grössere von Erkrankungsfällen, welche jährlich durch den Genuss trichinenhaltigen Fleisches herbeigeführt werden, eine Einrichtung dringend fordere, welche nach dem Erkenntnisse des höchsten Gerichtshofes die erste Vorbedingung der strafrechtlichen Verantwortlichkeit für die Verabsäumung einer von der Behörde als nöthig erklärten Vorsichtsmassregel bilde.

*) Vergl. hierzu das Reichsgerichts-Erkenntniss vom 15. Febr. 1882 S. 337.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Gewicht der von der wissenschaftlichen Deputation geltend gemachten Gründe können wir nicht in Abrede stellen und deshalb auch keinen Anstand nehmen: gegenüber der jetzigen Lage der Sache, die in der Verfügung vom 20. April 1866 angedeuteten Mittel für unzureichend zu erklären.

Wenn wir deshalb auch dem Antrage der wissenschaftlichen Deputation nicht in der Weise stattzugeben vermögen, dass im ganzen Staat gleichmässig und ohne jede Beschränkung die obligatorische Fleischschau eingeführt wird, weil die Anordnung derselben doch nur dann die erforderliche Wirkung äussern kann, wenn die Möglichkeit ihrer Befolgung einigermaassen sichergestellt ist, und weil sich von hier aus nicht übersehen lässt, in wieweit diese Voraussetzung in den einzelnen Bezirken zutrifft, so wird doch ein Mehreres als bisher in der Sache geschehen müssen und um so mehr geschehen können, als schon mehrfach, und zwar auch in grösseren Städten, die obligatorische Fleischschau durchgeführt worden ist.

Wir übersenden der Königl. Regierung etc. daher anbei Abschrift des Obertribunalsurtheils vom 15. Jan. pr. (Anl. I) und des Gutachtens der wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen vom 8. Juli pr. (Anl. II) und empfehlen hiermit dringend die Einführung der obligatorischen Fleischschau durch genaue mikroskopische Untersuchung in ihrem Bezirk durch Polizeiverordnung, soweit die dortigen Verhältnisse dies irgend gestatten.

Die Königl. Regierung etc. wird dabei insbesondere zu erwägen haben, in welcher Weise auf die allmähliche Heranbildung des für die Vornahme der mikroskopischen Untersuchungen befähigten Personals hingewirkt werden kann, und ob bei Einführung der obligatorischen Fleischschau der Zwang auch auf diejenigen Personen ausgedehnt werden kann, welche Schweine zum eigenen Konsum schlachten.

Gegenüber den Bedenken, welche in der oben angeführten Verfügung vom 20. April 1866 über die Zulässigkeit der Gebührenerhebung für die mikroskopische Untersuchung geltend gemacht worden sind, bemerken wir, dass die Befugniss zur Aufstellung derartiger Taxen in dem § 78 in Verbindung mit § 36 der Gewerbeordnung vom 21. Juni 1869 begründet erscheint.

Zur eventuellen Benutzung bei Erlass der fraglichen Verordnung fügen wir Abschriften der von den Königl. Regierungen zu Magdeburg (Anl. III) und Kassel (Anl. IV) erlassenen Polizeiverordnungen bei und erwarten Anzeige von dem zur Sache gefassten Beschluss und Mittheilung der erlassenen Polizeiverordnung.

**2) Untersuchung von Nahrungsmittel.** (Reg.-Verf. vom 9. April 1877.)

[Die bei Fr. Gutsch in Karlsruhe erschienene Schrift „Einfache Methoden zur Prüfung richtiger Lebensmittel auf Verfälschungen" wird empfohlen.]

. . . Aus diesen Gründen empfiehlt es sich, dass die Polizeibehörden überall da, wo eine geregelte Kontrolle der Nahrungsmittel Bedürfniss ist, mit Medizinalbeamten oder chemischen Sachverständigen (Apothekern) Vereinbarungen treffen, wonach verdächtig scheinende Nahrungsmittel von demselben zunächst nach einfachen Methoden untersucht werden und dass nur in denjenigen schwierigeren Fällen zur weiteren chemischen Analyse Auftrag ertheilt wird, in welchen die vorläufige Untersuchung zur Ueberführung keine ausreichende Anhaltspunkte geliefert hat. Zur Vermeidung der nicht selten bemerkten unnöthigen Weitläufigkeiten der angestellten Analysen werden die Sachverständigen jedesmal die Richtung und den Zweck der anzustellenden Untersuchung zu bezeichnen haben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

**3) Warnung vor dem Genusse amerikanischen Schweinefleisches.**
(Reg.-Verf. vom 2. März 1879.)

Der wachsende Konsum des erst seit einigen Jahren eingeführten amerikanischen Schweinefleisches (geräucherte Schinken, gesalzenes Fleisch) gibt uns Veranlassung, im Anschluss an unsere Amtsbl.-Bekanntm. vom 28. Juni 1872 darauf aufmerksam zu machen, dass in dem amerikanischen Sehweinefleisch besonders häufig Trichinen vorkommen, dass das Salzen und Räuchern desselben vielfach nicht in ausreichendem Maasse geschieht und dass deshalb in nicht seltenen Fällen noch lebende Trichinen in den geräucherten Schinken u. s. w. nachgewiesen worden sind.

Der Genuss dieses Fleisches in rohem Zustande ist somit nicht ohne Gefahr und es wird deshalb vor diesem Genuss, wie vor dem Genuss von Schweinefleisch überhaupt, sofern dasselbe nicht gehörig gekocht resp. gebraten, oder sofern in Betreff desselben nicht die Abwesenheit von Trichinen zuvor durch Sachverständige festgestellt worden ist, hiermit gewarnt.

Die Verkäufer, namentlich auch die Gast- und Schenkwirthe, verweisen wir bezüglich der Strafbarkeit des Feilhaltens und Verkaufes von trichinenhaltigem Eleisch auf den § 367 Nr. 7 des Str.-G.-B.

Die Polizeibehörden werden hiermit beauftragt, ebenmässige Warnungen zeitweise zu erlassen.

**4) Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen.**
(Gesetz vom 14. Mai 1879.)

[Siehe Wernich 1887 S. 331 bis 333.]

**5) Errichtung von Anstalten zur Untersuchung von Nahrungsmitteln.**
(Reg.-Verf. vom 20. Aug. 1879.)

Nachdem das Reichsgesetz, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai d. J. durch das R.-G.-Bl. S. 145 publizirt worden ist, sind wir von den Herren Ressortministern beauftragt, für die strikte Ausführung des Gesetzes Sorge zu tragen und insbesondere auf die Errichtung der im § 17 gedachten Anstalten zur technischen Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel hinzuwirken.

Wir beauftragen deshalb Ew. Hochwohlgeboren, die unterstehenden Polizeibehörden dementsprechend anzuweisen und insbesondere bis zum 15. Okt. d. J. zu berichten, was bezüglich der Errichtung genannter Anstalten geschehen wird.

Ueber die Organisation der zu errichtenden Anstalten, sowie die Qualifikation der an denselben fungirenden Techniker u. s. w. ist genauer Nachweis beizufügen und behalten wir uns die Prüfung und Genehmigung jeder Anstalt, welche im Sinne des Gesetzes als eine öffentliche gelten soll, vor.

Wir bemerken schliesslich, dass der Erlass einer besonderen Instruktion seitens der Herren Ressortminister nicht beabsichtigt wird.

**6) Desgl.** (Reg.-Verf. vom 24. Febr. 1880.)

Aus den in Erledigung unserer Cirk.-Verf. vom 20. Aug. v. J., I. II. a 1680, eingegangenen Berichten haben wir ersehen, dass bisheran und insbesondere in den letzten Jahren der Kontrolle der Nahrungsmittel seitens der Behörden eine besondere Aufmerksamkeit gewidmet worden ist, dass vielfache Untersuchungen durch Sachverständige stattgefunden haben und dass auch in nicht wenigen Fällen Verfälschungen konstatirt und zur Bestrafung gebracht worden sind.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Während in den meisten Orten mit Vornahme dieser Untersuchungen je nach Bedürfniss und Gelegenheit Chemiker, Apotheker u. dergl. beauftragt worden sind, ist man auch mehrfach dazu übergegangen, mit derartigen Sachverständigen behufs regelmässiger Vornahme der von den Polizeibehörden für nothwendig erachteten Untersuchungen Vereinbarungen zu treffen, resp. dieselben gegen feste Renumeration anzustellen; in einigen Städten sind dieselben auch gleichzeitig verpflichtet worden, die vom Publikum begehrten Untersuchungen gegen vereinbarte und öffentlich bekannt gemachte Gebühren auszuführen.

Wenn nun nicht verkannt werden kann, dass durch diese Einrichtungen die Kontrolle der Nahrungsmittel wesentlich gefördert und dass auch nicht unwesentliche Erfolge erzielt worden sind, so tragen dieselben doch überall mehr oder weniger nur dem augenblicklich hervorgetretenen Bedürfniss Rechnung, entsprechen aber nicht den Anforderungen, welche bei Durchführung des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungs-, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen an öffentliche Untersuchungsanstalten, wie dieselben im § 17 benannten Gesetzes erwähnt worden sind, gestellt werden müssen.

Wir finden uns deshalb veranlasst, in Nachstehendem diejenigen Gesichtspunkte und Anforderungen, welche unseres Erachtens bei Errichtung von Untersuchungsanstalten im Sinne des § 17 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 berücksichtigt werden müssen, näher zu bezeichnen.

1. Oeffentliche Anstalten zur technischen Untersuchung von Nahrungsgenussmitteln und Gebrauchsgegenständen, können sowohl von einer einzelnen Land- oder Stadtgemeinde als auch von mehreren zu dem Zweck zusammengetretenen Gemeinden, sowie ferner von einem oder mehreren Kreisen errichtet werden.

2. Nothwendig ist der Besitz oder die gesicherte Verfügung über ein geeignetes Laboratorium, welches mit allen für die chemischen Analysen, mikroskopischen und sonstigen Untersuchungen erforderlichen Vorrichtungen, Apparaten, Instrumenten u. s. w. ausreichend ausgerüstet ist.

Für die Beschaffung der Reagentien, Ergänzung und Erneuerung der Utensilien u. s. w. müssen die erforderlichen Mittel bereit gestellt sein. Sollen ausnahmsweise die Laboratorien höherer Schulen für die Anstalt benutzt werden, so ist die Genehmigung der zuständigen Schulaufsichtsbehörde, sowie der Nachweis erforderlich, dass die Benutzung in einer für die Zwecke der Anstalt ausreichenden Weise gesichert ist.

3. Als Techniker an derartigen Anstalten haben neben einem Chemiker noch ein in der öffentlichen Medizin geprüfter Arzt, sowie ein in der öffentlichen Veterinairmedizin geprüfter Thierarzt zu fungiren.

4. Der anzustellende Chemiker hat sich sowohl über eine angemessene allgemeine wissenschaftliche Vorbildung, wie insbesondere auch über eine ausreichende, theoretische und praktische Ausbildung auszuweisen.

Derselbe ist kontraktlich und unter Vorbehalt einer angemessenen Kündigungsfrist anzustellen, wohingegen derselbe sich zu einer den Anforderungen der Wissenschaft entsprechenden, sorgsamen Ausführung der Untersuchungen, sowie einer gewissenhaften Erstattung der abzugebenden Gutachten zu verpflichten hat.

Für die Ausführung der im Auftrage der betheiligten Gemeinden vorzunehmenden Untersuchungen und Erstattung der erforderlichen Berichte und Gutachten empfiehlt sich die Vereinbarung einer festen Renumeration, während für Untersuchungen, welche im Auftrage von Privaten vorgenommen werden, bestimmte Sätze festzustellen und bekannt zu machen sind.



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Für Untersuchungen im Auftrage von Gerichten und anderen Behörden findet die Taxe vom 9. März 1872 Anwendung.

5. Als ärztlicher Sachverständiger wird in der Regel in erster Linie der Kreisphysikus, weil mit den Fragen des öffentlichen Gesundheitsdienstes praktisch vertraut, ins Auge zu fassen sein.

Derselbe hat alle diejenigen Untersuchungen vorzunehmen, resp. Gutachten zu erstatten, welche nicht in das engere Gebiet der Chemie fallen, sondern eine mehr allgemeine sanitätspolizeiliche Beurtheilung erfordern, ausserdem aber überall da, wo neben der chemischen Analyse eine Beurtheilung über die Art und den Grad der Gesundheitsschädlichkeit eines Untersuchungs-Objektes resp. einer stattgehabten Gesundheitsschädigung erforderlich ist, das betreffende Gutachten gemeinsam mit dem Chemiker zu erstatten.

Erfordert eine Untersuchung die Anwendung des Mikroskops, eines Spektralapparats u. dergl., so hat der ärztliche Sachverständige sich vor Abgabe des Gutachtens von der Richtigkeit der von dem Chemiker gemachten Feststellungen ebenfalls durch eigenen Augenschein zu überzeugen.

Die Anstellung findet ebenfalls durch Vertrag unter Vorbehalt einer angemessenen Kündigung und unter Festsetzung einer bestimmten Remuneration für die im Interesse der betheiligten Gemeinden vorzunehmenden Verrichtungen statt, während die Taxe von Gellaerz 1872 nicht nur für Verrichtungen im Auftrage von Gerichten, sondern auch von andern Behörden und Privaten am geeignetsten Anwendung findet.

6. Als thierärztlicher Sachverständiger wird ebenfalls in erster Linie der Kreisthierarzt ins Auge zu fassen sein.

Bezüglich seiner Thätigkeit bei vorkommenden Fragen der öffentlichen Veterinairmedizin, sowie der Anstellung, Honorirung u. dergl., gelten im Wesentlichen die sub 5 aufgestellten Normen.

7. Die Anstaltsbeamten sind, soweit sie den Staatsbeamteneid noch nicht geleistet haben, zu vereidigen.

8. Die Voraussetzungen, unter denen Untersuchungen für Privatpersonen angestellt werden dürfen resp. müssen, sind näher zu bezeichnen.

9. Die Leitung der Anstalt ist einer besonderen Kommission, und zwar am geeignetsten der am Ort bestehenden Sanitätskommission zu übertragen, an deren Verhandlungen die Mitglieder der Untersuchungsanstalt berathend Theil zu nehmen jedenfalls berechtigt sein müssen.

Für jede Anstalt ist eine Geschäftsinstruktion aufzustellen.

10. Ueber alle in den Anstalten ausgeführten Untersuchungen ist Buch zu führen und sind in demselben Tag und Datum des Auftrages, Name des Auftraggebers, Angabe des Gegenstandes der Untersuchung nebst Resultat der Untersuchung, kurze Angabe der angewandten Untersuchungsmethoden, die Namen der mit der Untersuchung befassten Sachverständigen und das Datum des abgegebenen Gutachtens einzutragen.

Sofern nunmehr Gemeinden, Städte oder Kreise unseres Verwaltungsbezirkes die Errichtung einer öffentlichen Untersuchungsanstalt im Sinne des § 17 des Gesetzes vom 19. Mai 1879 vorzunehmen beabsichtigen, sind uns zunächst unter Berücksichtigung der vorstehenden Punkte die erforderlichen Vorlagen zur Prüfung und Genehmigung einzureichen und werden wir, sofern letztere erfolgt, dies in unserem Amtsblatt bekannt machen.

**7) Milch als Nahrungsmittel.** (Reg.-Verf. vom 9. Febr. 1882.)

Die Beilage zu Nr. 15 der Korrespondenz des Milchwirthschaftlichen Vereins enthält eine sehr beachtenswerthe Arbeit des Professors Dr. König zu

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Münster über den Nährwerth der abgerahmten Milch und der Molkereiprodukte, deren nähere Kenntniss nicht nur für die Landwirthe und das Publikum, sondern speziell auch für die Polizeibehörden, sowie deren bei der Milchkontrolle fungirende Sachverständige von wesentlicher Bedeutung sein dürfte.

Es wird in derselben nicht nur auf die Bedeutung der Milch und der Molkereiprodukte sowohl bezüglich der Körperernährung, wie auch bezüglich der Volkswirthschaft in klarer, fasslicher Weise aufmerksam gemacht, sondern insbesondere auch der hohe Nährwerth der abgerahmten Milch, über die vielfach ganz unrichtige Anschauungen obwalten, und deren Feilhalten und Verkauf deshalb bei der Durchführung der Milchkontrolle mannigfachen Hindernissen begegnet, in überzeugender Weise nachgewiesen.

**8) Untersuchung von Nahrungsmitteln.** (Min.-Erl. vom 14. Sept. 1883.)

Nach einer Mittheilung des Herrn Reichskanzlers wird von Seiten mehrerer Handelskammern darüber Klage geführt, dass die Handhabung des Gesetzes über den Verkehr mit Nahrungsmitteln etc. vom 14. Mai 1879 (R.-G.-Bl. S. 145) den gewerblichen und Handelskreisen erhebliche Nachtheile zufüge. Die Beschwerden richten sich hauptsächlich gegen diejenigen Bestimmungen im § 10 des Gesetzes, durch welche die Verfälschung von Nahrungs- oder Genussmitteln zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr, sowie das Verkaufen verfälschter Nahrungs- oder Genussmittel mit Strafe bedroht wird. Man klagt darüber, dass der Begriff der Verfälschung von den Polizei- und Justizbehörden verschieden und theilweise so rigorös aufgefasst werde, dass selbst ganz unbedenkliche und allgemein übliche Manipulationen zu Bestrafungen führen könnten.

Aus Anlass dieser Beschwerden machen wir die Königl. Regierung namentlich auf folgende zwei Punkte aufmerksam:

1. Als Sachverständiger wird meist nur ein Chemiker, und zwar gewöhnlich der nächste Apotheker gehört. Die Untersuchung einer Anzahl von Nahrungs- und Genussmitteln, z. B. von Bier und Wein, ist aber in den meisten Fällen so schwieriger Art, dass sie zweckmässiger Weise nur solchen Chemikern anvertraut werden kann, welche ausreichende Erfahrungen gerade auf den in Rede stehenden Gebieten besitzen. Der Chemiker hat aber auch ferner nur die Aufgabe, darüber Auskunft zu geben, wie die von ihm untersuchten Waaren chemisch zusammengesetzt sind, wogegen die weiteren Fragen: ob die Waare in solcher Zusammensetzung gesundheitsschädlich und ob sie „zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr“ (§ 10 des Gesetzes) verfälscht ist, nicht zu seiner Beurtheilung stehen. Es ist daher erforderlich, dass diese Fragen in allen irgend zweifelhaften Fällen nur nach Anhörung von ärztlichen, bezw. von gewerblichen, speziell mit den Gewohnheiten des betreffenden Industriezweiges vertrauten Sachverständigen entschieden werden.

2. Als im Jahre 1877 wirksamere Massregeln gegen die Fälschung von Nahrungs- und Genussmitteln vorbereitet werden sollten, wurde im Reichsgesundheitsamte auf Grund der Berathungen einer Sachverständigenkommission eine Denkschrift ausgearbeitet, um das Bedürfniss nachzuweisen und die Richtung anzugeben, in welcher vorzugehen sein würde. Die Denkschrift behandelte in 13 Abschnitten die hauptsächlich in Frage kommenden Kategorien von Nahrungsmitteln etc. und gab am Schlusse eines jeden Abschnittes ein Resumé, in welchem die vom ärztlich-chemischen Standpunkte aus als unzulässig anzusehenden Manipulationen kurz charakterisirt wurden. Diese Denkschrift ist demnächst als Anlage zu den Motiven des Entwurfs zum Nahrungsmittelgesetze veröffentlicht worden. („Materialien zur technischen Begründung eines Gesetzentwurfes gegen die Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel und gegen



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die gesundheitswidrige Beschaffenheit anderweitiger Gebrauchsgegenstände." — Drucksachen des Reichstags, 4. Legislaturperiode II. Session 1879 Nr. 7 S. 29 ff.) Sie hat in Folge dessen das Ansehen eines autoritativen Interpretationsmittels gewonnen, an welches die Gerichte und die Sachverständigen sich um so bereitwilliger halten, als die an der Hand des Gesetzestextes zu entscheidenden Fragen nicht selten unter den Technikern selbst streitige sind. Zu den Berathungen der erwähnten im Jahre 1877 thätig gewesenen Sachverständigenkommission sind aber Vertreter von Handel und Gewerbe nicht zugezogen worden, und die Denkschrift trägt den Anforderungen der letzteren denn auch nur wenig Rechnung. Das Nahrungsmittelgesetz will aber nach dem Wortlaute des § 10 nur solche Verfälschungen bestrafen, welche „zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr", d. h. den berechtigten Gewohnheiten von Handel und Gewerbe zuwider vorgenommen werden. Die Interpretation des § 10 führt, wenn sie sich ausschliesslich auf die von ganz anderen Gesichtspunkten ausgehende Denkschrift stützt, nicht selten weit über diese wichtige und sachgemässe Schranke hinaus.

Bei der hohen Wichtigkeit, welche der Gegenstand für die gewerblichen und industriellen Kreise hat, dürfen bei der Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes die vorstehend angedeuteten Gesichtspunkte nicht ausser Acht gelassen werden.

Die Königl. Regierung veranlassen wir daher die ihr unterstellten Polizeibehörden dahin zu instruiren, dass sie bei der Vorbereitung der strafrechtlichen Verfolgung von Verfälschungen von Nahrungs- und Genussmitteln in allen zweifelhaften Fällen nach Massgabe der vorstehend bezeichneten Grundsätze verfahren.

Wir machen die Königl. Regierung jedoch hierbei zur weiteren Instruirung der Polizeibehörden zugleich darauf aufmerksam, dass es nicht in der Absicht liegt, die strafrechtliche und polizeiliche Verfolgung wirklich gesundheitsschädlicher Verfälschungen von Nahrungs- und Genussmitteln einzuschränken.

Die Justizbehörden sind seitens des Herrn Justizministers mit gleicher Anweisung versehen worden.

**9) Regelung des Verkehrs mit Milch.** (Min.-Verf. vom 28. Jan. 1884.)

Seitens des Herrn Reichskanzlers ist die Frage, ob und event. inwiefern der Verkehr mit Milch zum Gegenstande einer einheitlichen Regelung für das Reich auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. März 1879 (R.-G.-Bl. S. 145) zu machen sei, einer Sachverständigenkommission zur Vorberathung unterbreitet worden. Dieselbe hat das Ergebniss der Verhandlungen in einem Berichte: „Technische Materialien zum Entwurfe einer Kaiserl. Verordnung, betr. die polizeiliche Kontrolle der Milch", niedergelegt.

Ew. Excellenz setzen wir hierdurch mit dem Bemerken ganz ergebenst in Kenntniss, dass die Prüfung der bezüglichen Vorschläge der gedachten Kommission die Unausführbarkeit eines für den praktischen Gebrauch der Polizeibehörden geeigneten einheitlichen Milchuntersuchungsverfahrens dargethan hat. Zieht man namentlich den Umstand in Betracht, dass nach dem Kommissionsbericht die Anforderungen an die Marktmilch für das ganze Reichsgebiet einheitlich nicht festgestellt werden können, weil die Zusammensetzung der Milch je nach der Beschaffenheit der Rindviehracen, sowie des Viehfutters in den einzelnen Gegenden sehr verschieden ist, so lässt sich eine auch nur annähernde Uebereinstimmung dieser thatsächlichen Verhältnisse durch polizeiliche Anordnungen nicht erzwingen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Auch der Vorschlag der Kommission: Minimalwerthe für die Bestandtheile der Milch (vollen Milch) aufzustellen, deren Erhöhung den Einzelregierungen überlassen bleiben sollte, unterliegt erheblichen Bedenken; denn einerseits ist es nicht unzweifelhaft, ob die durch Reichsgesetz ausdrücklich dem Kaiser und dem Bundesrathe übertragene Verordnungsbefugniss von diesen beiden Faktoren den Einzelregierungen rechtsgültig delegirt werden kann; andererseits erscheint es nicht angänglich, den Einzelregierungen die Befugniss zu ertheilen: eine Milch, welche nach den von Reichswegen erlassenen Vorschriften an sich als vollwerthig zu behandeln sein würde, innerhalb ihrer Territorialgebiete durch Erhöhung der an die Beschaffenheit der Milch zu stellenden Anforderungen als minderwerthig zu bezeichnen.

Aus den vorstehenden Gründen ergibt sich die Nothwendigkeit, von einem einheitlichen Milchuntersuchungsverfahren für das Deutsche Reich Abstand zu nehmen. Ebensowenig erscheint demnach die einheitliche Regelung dieser Angelegenheit für den preussischen Staat empfehlenswerth; vielmehr wird das Milchuntersuchungsverfahren den Bezirksregierungen, bezw. den Polizeibehörden zu überlassen sein, zumal auch thatsächlich das Bedürfniss nach einer solchen Regelung nur in grösseren Städten hervorgetreten ist und für den Bereich einer jeden Stadt nur in einer den örtlichen Verhältnissen entsprechenden Weise erfahrungsgemäss befriedigt werden kann.

Vom praktischen Standpunkte aus kommt hierbei zunächst die Bestimmung des spezifischen Gewichts in Frage. In dieser Beziehung bemerken wir ergebenst, dass vorzugsweise diese Art der Untersuchung bei der polizeilichen Kontrolle der Marktmilch ausführbar ist, während die Bestimmung des Rahm- bezw. Fettgehaltes oder eine noch weiter gehende chemische Prüfung längere Zeit in Anspruch nimmt und nur unter besonderen Umständen ergänzend eintreten kann.

Welche Grundsätze bei der Ausführung der Milchkontrolle massgebend sind, haben wir in dem in der Anlage beigefügten Anhange dargelegt und gleichzeitig die Wichtigkeit einer den sanitätspolizeilichen Interessen entsprechenden Behandlung der Milch seitens der Verkäufer und Produzenten der Milch hervorgehoben, so dass die allgemein verwerthbaren Gesichtspunkte, die sich theils aus dem Kommissionsberichte, theils aus anderweitigen, namentlich für die Rahmbestimmung festgestellten Erfahrungen ergeben, vorgezeichnet sind, damit sie event. beim Erlass der bezüglichen Polizeiverordnungen als Richtschnur dienen können.

Ew. Excellenz ersuchen wir hiernach ganz ergebenst, den Regierungsbehörden der Provinz zu empfehlen, darauf hinzuwirken, dass die vorstehend erörterten Gesichtspunkte Berücksichtigung finden, wenn in ihren Verwaltungsbezirken für einzelne Städte oder Landgemeinden Polizeiverordnungen wegen des Milchverkehrs erlassen werden.

### Anhang, betr. die Regelung des Verkehrs mit Milch.

A. Behandlung der Milch seitens der Produzenten und Verkäufer.

1. Durch passende Kühlung und Kühlvorrichtung ist thunlichst darauf hinzuwirken, dass die Milch weder bis zur Abfuhr nach dem Markte, noch auf dem Transport säuert.

2. Das Aufbewahren der Milch in Gefässen, aus welchen dieselbe fremdartige Stoffe aufnehmen könnte (Gefässe aus Kupfer, Messing, Zink, Thongefässe mit schlechter Glasur, gusseiserne Gefässe mit bleihaltigem Email), ist zu verbieten.

3. Sollten im Hause der Produzenten oder Milchverkäufer oder auch in deren Nachbarschaft ansteckende Krankheiten herrschen, so ist zu berück-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sichtigen, dass eine Verschleppung der Ansteckungstoffe mittelst der Milch möglich ist. Personen, welche mit den betreffenden Kranken in Berührung kommen, dürfen sich daher mit der Milch gar nicht näher beschäftigen. Ueberhaupt sind alle Räume, welche für die Aufbewahrung der Milch bestimmt sind, stets sorgfältig rein zu halten und zu lüften; auch dürfen sie nur in einer angemessenen Entfernung von Schlaf- und Krankenzimmern liegen.

Dieselben Vorsichtsmassregeln sind bei den Verkaufsläden massgebend, wo es sich ausserdem empfiehlt, die Milchgefässe nicht offen, sondern verschlossen aufzustellen.

4. Auch beim Reinigen der Milchgefässe können Ansteckungsstoffe in die Milch gelangen, wenn hierzu unreines und infizirtes Wasser genommen wird. Am sichersten geschieht die Reinigung der Milchgefässe durch Ausdämpfen, d. h. durch heisse Wasserdämpfe und nachheriges Abtrocknen mit einem reinen Handtuche.

5. Damit der Inhalt der einzelnen Milchgefässe von derselben Beschaffenheit ist, muss eine gründliche Durchmischung des zum Verkaufe bestimmten Milchquantums vor dem Einfüllen in die Transportgefässe stattfinden.

Als Transportgefässe dürfen nur gut gearbeitete hölzerne oder Weissblechgefässe zur Verwendung kommen. Die auf geschlossenen Milchwagen nach aussen geleiteten Krahnen müssen aus gut verzinntem Kupfer oder Messing bestehen.

B. Kontrolle der Milch seitens der Polizeibehörde.

6. Vor der Entnahme einer Probe der zu untersuchenden Milch ist der Inhalt der betreffenden Milchgefässe zunächst gründlich zu mischen. Nachdem dann die Milch auf äusseres Ansehen, Farbe, Geruch und Geschmack geprüft worden ist, schreitet man zur Bestimmung des spezifischen Gewichts, zu dessen Ermittelung Skalen-Aräometer (Lactodensimeter) zu benutzen sind.

Für die Beurtheilung der Milch ist dasjenige spezifische Gewicht massgebend, welches dieselbe bei 15 ° C. besitzt; es ist demnach für die Feststellung des spezifischen Gewichts die Beobachtung der Milchtemperatur nach Celsius und die Reduktion der bei der gefundenen Temparatur abgelesenen Gradzahl des Aräometers auf 15 ° C. mittelst einer für das benutzte Instrument gültigen Reduktionstabelle erforderlich.

Die Resultate der Bestimmung des spezifischen Gewichts sind um so genauer, je weniger sich die Prüfung von dem Temperaturgrade, bei welchem das Aräometer normirt ist, entfernt.

Um auch die Ablesung möglichst genau vorzunehmen, muss das Aräometer mindestens 2 Minuten lang in der Milch schwimmend bleiben.

Ebenso ist nicht ausser Acht zu lassen, dass frisch gemolkene Milch bei der Bestimmung des spezifischen Gewichts Zahlen liefert, welche um 0,5 bis 1,0 ° kleiner sind, als diejenigen, welche in derselben Milch nach längerem Stehen (zuweilen schon nach 3 Stunden) beobachtet werden.

Alle Aräometer sind seitens der Polizeibehörde durch Sachverständige auf ihre Richtigkeit prüfen zu lassen. Desgleichen ist eine periodische Revision der Richtigkeit der geprüften Instrumente anzuordnen.

Die Bestimmung des spezifischen Gewichts gewinnt an Werth, wenn bei einer vollen, nicht abgerahmten Milch die Durchschnittsgrade desselben für die betreffende Gegend vorher festgestellt worden sind und zugleich die aus dem äusseren Ansehen gewonnenen Kriterien einer normalen Milch Berücksichtigung finden. So könnte z. B. eine sehr fette Milch ein unter die äusserste Grenze fallendes spezifisches Gewicht zeigen, aber trotzdem nicht zu beanstanden sein, wenn deren sonstige Eigenschaften für ihre gute Qualität sprächen. Umgekehrt

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

kann eine Milch von dünner, wässigerer Beschaffenheit bei einem sich der obersten Grenze nähernden spezifischen Gewicht sofort den Verdacht eines Wasserzusatzes erregen.

7. Verfälschungen der Milch mit Stärke, Mehl, Dextrin, Zucker etc. kommen kaum vor. Zusätze von Konservirungsmitteln (Natron carbon, Salicylsäure, Borsäure oder deren Salze) sind insofern bedenklich, als sie namentlich bei Kindern auf die Dauer gesundheitsschädlich einwirken können und eine missbräuchliche Verwendung leicht erfolgen kann. Ihr Gebrauch ist daher zu verbieten. Am häufigsten ist die Verfälschung mit Wasser, welches der vollen ganzen Milch oder auch der halb abgerahmten Milch, d. h. der Mischmilch von abgerahmter Abendmilch mit voller Morgenmilch, seltener der Magermilch zugesetzt wird.

8. Bei der vollen ganzen Milch schwankt das spezifische Gewicht je nach dem Rahmgehalt zwischen 1,029 bis 1,034 Grad. Bei der halb abgerahmten Milch ist es wegen des verminderten Rahmgehaltes durchschnittlich um 0,002 Grad höher und schwankt demnach zwischen 1,031 bis 1,036 Grad. Die Magermilch ganz abgerahmt oder centrifugirte Milch hat ein mehr oder weniger ins Schwachbläuliche spielendes Ansehen und zeigt nach dem Grade der erfolgten Entrahmung ein um 0,003; sogar bisweilen um 0,005 Grad höheres Gewicht als die volle Milch; es schwankt zwischen 1,032 bis 1,037 Grad und beträgt im Mittel 1,0345 Grad.

Hiernach lässt sich durch das spezifische Gewicht allein die Zusammensetzung der Milch nicht immer mit Sicherheit beurtheilen. Um namentlich volle Milch von abgerahmter zu unterscheiden, bedarf es der Feststellung des Rahmgehaltes der zu untersuchenden Milch, deren Ausführung indess nur intelligenten Exekutivbeamten oder besonderen Sachverständigen überlassen werden kann, da sie Umsicht und Zeit erheischt. Es wird hierzu der Chevallier'sche Cremometer benutzt, ein cylindrisches 20 *cm* hohes, 4 *cm* weites Glasgefäss, welches von seinem in einer Höhe von 15 *cm* liegenden Nullpunkt ab in 100 gleiche Abschnitte getheilt ist. Dies Gefäss wird mit der zu untersuchenden Milch bis zum obersten Theilstrich langsam angefüllt und 24 Stunden lang ruhig stehen gelassen, wenn möglich bei einer sich nicht wesentlich von 15° C. entfernenden Temperatur. Wenn der Rahm in dieser Zeit nach oben gestiegen ist, kann er mit Hülfe der Theilstriche direkt nach Volumprozenten gemessen werden. Hierauf ist das spezifische Gewicht der unter der Rahmschicht zurückbleibenden Milch zu bestimmen, um die hierbei aufgefundenen Aräometergrade mit den vor der Entrahmung enthaltenden zu vergleichen. In der Regel erhält man bei der vollen ganzen Milch eine Rahmschicht von 10 bis 14 Volumprozent, bei der halb abgerahmten Milch eine solche von 6 bis 8 Volumprozent, während die unter der Rahmschicht gebliebene Milch bei ersterer $2^1/_2$ bis $3^1/_2$, bei der halb abgerahmten Milch $1^1/_2$ bis 2 Grad mehr am Aräometer zeigt als die ursprüngliche Milch vor Absetzung der Rahmschicht. Beträgt diese Differenz bei der vollen, ganzen Milch weniger als 2 Grad, so ist ein Zusatz von Wasser anzunehmen. Verhalten sich die Aräometergrade vor und nach dem Abrahmen richtig, liegt aber der Rahmgehalt unter 10 Volumprozent, so kann auf die Vermischung mit halb abgerahmter Milch geschlossen werden. Zeigen die Aräometergrade bei der halb abgerahmten Milch vor und nach der Absetzung der Rahmschicht das richtige, oben angedeutete Verhältniss, beträgt aber der Rahmgehalt weniger als 6 Volumprozent, so hat ein Zusatz von ganz abgerahmter Milch stattgefunden. Sind dagegen diese Aräometergrade gleich, so lässt sich ein Zusatz von Wasser annehmen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die optische Methode der Fettbestimmung hat sich, insofern ihre Anwendung durch Nichtsachverständige in Betracht kommt, nicht bewährt und unterliegt begründeten Bedenken. Ebensowenig sind die Apparate, welche die Fertigstellung einer Ätherfettlösung erfordern, für die unmittelbare Kontrolle des Marktverkehrs verwendbar.

9. Aufgabe der Marktpolizei wird es vorzugsweise sein, nicht bloss die Verfälschung der Milch mit Wasser zu verfolgen, sondern auch thunlichst darauf hinzuwirken, dass immermehr die schlechte Milch vom Markte verdrängt und nach Massgabe der örtlichen Verhältnisse das spezifische Gewicht im Mittel für volle und ganze Milch, für halbabgerahmte und Magermilch festgestellt wird.

Die Magermilch (ganz abgerahmte, centrifugirte Milch) kann vom Marktverkehr nicht ganz ausgeschlossen werden. Sie ist nur für die Kinderernährung ganz ungeeignet, in Haushaltungen und zu gewerblichen Zwecken jedoch verwendbar. Um jeder Täuschung von vornherein vorzubeugen, ist der Milchverkäufer polizeilicherseits zu verpflichten, die verschiedenen Milchsorten (volle Milch, halb abgerahmte Milch, Magermilch) ausdrücklich als solche zu bezeichnen und auch die dafür bestimmten Milchgefässe durch eine deutliche und nicht abnehmbare Aufschrift zu kennzeichnen. Wo geschlossene Milchwagen im Gebrauche sind, ist die entsprechende Aufschrift auf diesen an den betreffenden Krahnen anzubringen.

10. Gesundheitsgefährlich ist die bittere, schleimige, blaue oder rothe Milch, sowie die Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, an Krankheiten des Euters, fauliger Gebärmutterentzündung, Ruhr, Phyämie, Septilämie, Vergiftungen, Milzbrand oder Tollwuth leiden und überhaupt wegen Krankheiten mit Arznei behandelt werden.

Gesundheitsgefährlich ist ferner die sogen. Biestmilch (Colostrum-Milch), welche kurz vor oder nach dem Kalben gewonnen wird. Sowohl hinsichtlich der Menge, als auch der Beschaffenheit der einzelnen Bestandtheile zeigt sie der normalen Milch gegenüber erhebliche Abweichungen. Da sie namentlich bei Kindern leicht Verdauungsstörungen erzeugt, so ist ihr Verkauf in den ersten 3 bis 5 Tagen nach dem Kalben unstatthaft.

### C. Endgültige Kontrolle.

11. Nachdem die spezielle Untersuchung der Milch mit dem Nachweis der etwa zugefügten Konservationsmittel oder der Zusätze von Mehl, Stärke etc. zum Dickermachen der dünnen, abgerahmten Milch eingeleitet worden ist, wird die direkte Ermittelung der Milchbestandtheile die Hauptaufgabe sein, wenn in zweifelhaften Fällen die indirekte Bestimmung des Werthes der Milch nach dem spezifischen Gewicht nicht ausreicht.

Der mit der Kontrolle im Laboratorium betraute Sachverständige hat zunächst die an der Verkaufsstelle vorgenommene Untersuchung der Milch zu wiederholen, daher namentlich das spezifische Gewicht der Milch, event. auch die Rahmmenge, nochmals zu bestimmen.

Nach vorhergegangener Feststellung der Reaktion der Milch handelt es sich vorzugsweise um die Bestimmung des Fettgehaltes und der Trockensubstanz nach Gewichtsprozenten.

In der vollen ganzen Milch kommt das Butterfett zwar durchschnittlich zu 3,30 % vor; bei den vielfachen Schwankungen im Fettgehalte empfiehlt es sich jedoch, die unterste Grenze von 2,4 % festzuhalten.

Die halb abgerahmte Milch zeigt in der Regel um die Hälfte weniger Fett als die volle, ganze Milch. Gewöhnlich liegt ihr Fettgehalt unter 1,5 %.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bei ganz abgerahmter Milch, wo die Entrahmung durch Stehenlassen der Milch erfolgt ist, findet sich ein Fettgehalt von durchschnittlich 0,7 % Fett vor; während bei der centrifugirten Magermilch nur 0,3 % Fett zurückbleibt.

Unter den verschiedenen Methoden der Fettbestimmung verdient in allen zweifelhaften Fällen der gewichts-analytische Weg den Vorzug.

Die Trockensubstanz beträgt bei der vollen ganzen Milch durchschnittlich 12,25 %, kann aber zwischen 11 bis 14 % schwanken. Aus gesundheitspolizeilichen Rücksichten darf die in den Verkehr kommende Milch niemals weniger als 10,9 % Trockenbestandtheile enthalten. Bei der halbabgerahmten Milch gehen ca. 1½ bis 2 % Trockensubstanz je nach der Menge des Rahmverlustes ab. Bei der Magermilch beträgt die Trockensubstanz in minimo häufig noch 9 %.

Es erscheint sehr wünschenswerth, dass die mit der Kontrolle im Laboratorium betrauten Sachverständigen gleichzeitig die Verpflichtung übernehmen, die mit der polizeilichen Kontrolle der Marktmilch beauftragten Personen zu instruiren und die Untersuchungsweise auf ihre Zuverlässigkeit zu überwachen.

### D. Die Stallprobe.

12. Unter Stallprobe versteht man die Prüfung der durch vollständiges Ausmelken und Durchmischen gewonnenen Milch aller derjenigen Kühe oder derjenigen Kuh, welche zur Gewinnung von Handelsmilch dienten, als die beanstandete Milch gemolken wurde. Dieselbe muss spätestens innerhalb dreier Tage in Gegenwart des mit der Kontrolle der Marktmilch beauftragten Beamten und zu der gleichen Zeit entnommen worden, zu welcher die beanstandete Milch gemolken wurde.

Die behördliche Untersuchung der unter diesen Vorsichtsmassregeln aus dem Stalle des Produzenten entnommene Milchprobe wird dann erforderlich, wenn der Produzent behauptet, dass die Milch von derselben Beschaffenheit sei, wie sie von den Kühen oder einer Kuh gewonnen und in den Verkehr gebracht worden sei.

Bei der Stallprobe kann es sich demnach nur um die Beurtheilung einer vollen und ganzen Milch handeln.

Der Entlastungsbeweis der Stallprobe kann als misslungen gelten, wenn 1. seit dem Melken der beanstandeten Probe nachweislich zu einer Fütterungsmethode übergegangen worden ist, welche notorisch eine Verschlechterung der Milch zur Folge hat, und wenn 2. zwischen der beanstandeten und der aus dem Stalle gewonnenen Probe Differenzen in der Weise sich ergeben, dass das spezifische Gewicht der Stallprobe um 2 Grade von demjenigen der beanstandeten Probe abweicht, und dass 3. der Fettgehalt der Stallprobe um mehr als 0,3 % die Trockensubstanz derselben um mehr als 1 % höher gefunden wird als in der beanstandeten Probe.

In zweifelhaften Fällen kann eine wiederholte Ausführung der Stallprobe für nothwendig erachtet werden.

## 10) Warnung vor dem Genusse rohen Schweinefleisches.

(Reg.-Verf. vom 23. März 1884.)

Da der Genuss rohen oder ungenügend gekochten Schweinefleisches noch immer in manchen Gegenden üblich ist, und jetzt wieder in Emersleben in der Provinz Sachsen eine Trichinenepidemie herbeigeführt hat, bei welcher 403 Erkrankungen mit 66 Todesfällen vorgekommen sind, so sehen wir uns unter Bezugnahme auf unsere warnende Bekanntmachung vom 2. März 1879, I. IIa. 433 (A.-Bl. 1879 Stück 11), veranlasst, hiermit die Bewohner unseres Bezirks

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nochmals und eindringlichs vor dem Genusse rohen oder ungenügend gekochten Schweinefleisches zu warnen.

Die vielfach geäusserte Annahme, dass im westlichen Deutschland der Genuss rohen oder nicht genügend gekochten Schweinefleisches im Allgemeinen nicht stattfinde, ist eine irrige, indem auch im diesseitigen Bezirke in den letzten 6 Jahren drei bedeutende Trichinenepidemien stattgefunden, welche namentlich in der Stadt Düsseldorf eine ganze Anzahl Todesfälle herbeigeführt haben.

Wir nehmen aus diesen Vorgängen Veranlassung, den Polizeibehörden unseres Bezirks aufzugeben, zeitweise in den Lokalblättern vor dem Genuss des rohen oder nicht genügend gekochten Schweinefleisches nachdrücklich zu warnen und bestimmen wir, dass derartige öffentliche Warnungen öfter, mindestens aber alljährlich zu wiederholen sind.

**11) Verkehr mit Fleisch von perlsüchtigem Vieh.** (Min.-Verf. vom 27. Juni 1885.)

In Folge eines Spezialfalles, in welchem um Aufklärung und Belehrung über die Schädlichkeit des Fleisches von perlsüchtigem Rindvieh gebeten worden ist, sehe ich mich veranlasst, im Einverständniss mit dem Herrn Minister für Landwirthschaft, Domänen und Forsten hiermit Folgendes zur öffentlichen Kenntniss zu bringen.

Eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit des Fleisches von perlsüchtigem Rindvieh ist der Regel nach dann anzunehmen, wenn das Fleisch Perlknoten enthält oder das perlsüchtige Thier bereits Abmagerung zeigt, auch ohne dass sich Perlknoten im Fleische vorfinden, während andererseits das Fleisch für geniessbar zu halten ist, wenn bei einem Thier ausschliesslich in einem Organ Perlknoten vorkommen und dasselbe im Uebrigen noch gut genährt ist.

Die Frage, ob das Fleisch von perlsüchtigem Vieh für verdorben zu erachten sei, bezw. der Verkauf desselben gegen die Vorschrift des § 267 Art. 7 des Strafgesetzbuches oder gegen die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 verstosse, fällt übrigens der richterlichen Entscheidung anheim und wird in jedem konkreten Fall von Sachverständigen zu prüfen sein.

**12) Aufblasen von Fleisch.** (Pol.-Verordn. vom 20. Juli 1885.)

Auf Grund der §§ 6, 11 und 12 des Gesetzes vom 11. März 1850 über die Polizeiverwaltung verordnen wir für den Umfang des Regierungsbezirkes Düsseldorf Folgendes:

§ 1. Das Aufblasen von geschlachtetem Vieh in ungetheiltem oder getheiltem Zustande, sowohl mittelst des Mundes, als mittelst eines Werkzeuges, ist verboten.

§ 2. Strafbestimmung.

§ 3. Die Verordnung tritt am 15. August 1885 in Kraft und kommen von diesem Zeitpunkte ab alle in dieser Angelegenheit ergangenen anderweiten Vorschriften ausser Geltung.

**13) Untersuchung von Milch.** (Reg.-Verf. vom 29. Mai 1886.)

Ew. Wohlgeboren erwidern wir auf das gefällige Schreiben vom 23. v. M. ergebenst, dass wir von dem uns vorgelegten Entwurfe einer Instruktion für die Polizeibehörden zur Milchuntersuchung zwar gern Kenntniss genommen haben, demselben jedoch weitere Folge zu geben Bedenken tragen müssen, da er den Gesichtspunkten nicht durchweg entspricht, welche in dem nebst Anlage abschriftlich beigefügten Min.-Erlass vom 28. Jan. 1884 als Richtschnur aufgestellt sind.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Sollte sich das Bedürfniss zu einer generellen Regelung dieser Angelegenheit für unseren Verwaltungsbezirk herausstellen, so würde unsererseits für die hierzu erforderliche Anweisung der Polizeibehörden gesorgt und hierbei nicht ermangelt werden, die Letzteren auf die dortselbst gebotene Gelegenheit zur chemischen Untersuchung verdächtiger Milchproben besonders aufmerksam zu machen.

Die uns unterstellten Landraths- und Bürgermeisterämter haben wir hiervon zur event. Nachachtung in Kenntniss gesetzt.

---

Abschrift zur Kenntnissnahme und event. Nachachtung unter Hinweis auf den angezogenen Min.-Erl. (mitgetheilt durch Cirk.-Verf. vom 14. März 1884, I. II. A. 482).

Von jeder etwa im dortigen Kreise beabsichtigten generellen Regelung des Milchverkehrs, welche wir wiederholt in Anregung bringen, erwarten wir rechtzeitige Mittheilung.

Ausser den vorerwähnten Gesichtspunkten empfehlen wir event. noch die folgenden:

1. Transport der Milch nur in verschliessbaren Gefässen, zu denen je ein Schlüssel in den Händen des Produzenten und des Konsumenten verbleibt.
2. Milchtransportgefässe dürfen niemals Wasser enthalten.
3. Veröffentlichung der Ergebnisse der Milchuntersuchungen unter Namhaftmachung der Verkäufer verdächtiger oder gefälschter Milch.

**14) Die Einführung der zwangsweisen mikroskopischen Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und Finnen.** (Reg.-Verf. vom 19. Juli 1887, A.-Bl. S. 311.)

[Hierzu siehe auch die „Anweisung über das Verfahren bei Anstellung und Prüfung der amtlichen Fleischbeschauer, sowie bei der unschädlichen Beseitigung trichinöser oder finniger Schweine bezw. Fleischwaaren" vom 19. Juli 1887, A.-Bl. 313/16. Ferner die „Dienstinstruktion für die amtlichen Fleischbeschauer des Regierungsbezirks Düsseldorf" vom 19. Juli 1887, A.-Bl. S. 316/17.]

**15) Beurtheilung der Geniessbarkeit des Fleisches perlsüchtiger Thiere.** (Min.-Verf. vom 15. Sept. 1887.)

Da sich die durch die Cirk.-Verf. vom 27. Juni 1885, ad Nr. 4678 M., gegebene Richtschnur für die Beurtheilung der Geniessbarkeit des Fleisches perlsüchtiger Thiere nicht durchweg als zulänglich erwiesen hat, so sehe ich mich veranlasst, dieselbe wie folgt abzuändern:

Eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit des Fleisches von perlsüchtigem Rindvieh ist der Regel nach dann anzunehmen, wenn das Fleisch Perlknoten enthält oder das perlsüchtige Thier, auch ohne dass sich in seinem Fleisch Perlknoten finden lassen, abgemagert ist. Dagegen ist das Fleisch eines perlsüchtigen Thieres dann noch für geniessbar zu halten, wenn

1. das Thier gut genährt ist und
2. die Perlknoten ausschliesslich in einem Organ vorgefunden werden, oder im Fall des Auffindens in zwei oder mehreren Organen, diese doch Organe derselben Körperhöhle und mit einander direkt oder durch Lymphgefässe oder durch solche Blutgefässe, welche nicht dem grossen Kreislauf, sondern dem Lungen- oder dem Pfortader-Kreislauf angehören, verbunden sind.

Nach Massgabe der vorstehenden Grundsätze haben fortan die Organe der Fleischbeschau bei der Beurtheilung des Fleisches mit Perlsucht behaftet gefundener Thiere zu verfahren.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Im Uebrigen bleibt es dem Ermessen des Sachverständigen im Einzelfall überlassen, ob und inwiefern nach dem geringen Grade der Ausbildung der Perlsucht und der übrigens gesunden Beschaffenheit des Fleisches der Genuss des letzteren als eines nur minderwerthigen für statthaft zu erachten ist und dementsprechend ein Verkauf desselben auf dem Schlachthof unter Aufsicht und unter namentlicher Angabe der kranken Beschaffenheit erfolgen darf.

**16) Frisches Fleisch.** (Reg.-Verf. vom 26. Mai 1888.)

Der Begriff „frisches Fleisch" im Sinne des Gesetzes vom 18. März 1868 und 9. März 1881, betr. Errichtung öffentlicher Schlachthäuser (§ 2) hat neuerdings durch eine Entscheidung des Königl. Kammergerichts vom 6. Febr. d. Js. eine Auslegung erhalten, die von der vielfach, auch unsererseits angenommenen Auffassung abweicht. Während bisher als „frisches Fleisch" nur dasjenige angesehen wurde, welches keiner weiteren Verarbeitung nach dem Ausschlachten unterworfen ist, während insbesondere auch Wurst (Bratwurst), wenn sie sich auch im rohen Zustande befand, nicht als „frisches Fleisch" galt, führt die genannte Entscheidung in einem Falle, in dem es sich um frische Bratwurst handelt, aus:

> Dem Berufungsrichter ist nun in soweit beizutreten, dass alle diese Bestimmungen sich nur auf frisches Fleisch im Sinne des Gesetzes vom 9. März 1881 beziehen, auf dem sowohl das Ortsstatut, wie auch das Regulativ beruhen. — Es muss aber für rechtsirrthümlich erachtet werden, wenn der Berufungsrichter unter solchem frischen Fleische nur frisch ausgeschlachtetes Fleisch verstanden wissen will. — Aus den bei Berathung des Gesetzes vom 9. März 1881, von Seiten des Vertreters der Staatsregierung abgegebenen Erklärungen, auf welche er diese enge Begriffsbestimmung stützt, ist nur zu entnehmen, dass unter dieses Gesetz ausschliesslich das in frischem Zustande befindliche Fleisch zu beziehen sei, nicht aber auch das gedörrte, eingepöckelte, geräucherte oder durch sonstige Präservative gegen rasches Verderben geschützte Fleisch. — Ein überzeugender Grund zu der Annahme, dass man von dem frischen Fleisch auch noch das gehackte frische Fleisch habe unterscheiden und auch letzteres von der durch das Gesetz angeordneten Kontrolle habe ausnehmen wollen, liegt nicht vor. —
>
> Hiernach fragt es sich im Hinblick auf die vom Berufungsrichter getroffene thatsächliche Feststellung nur, ob die von dem Angeklagten festgestelltermassen ohne Beobachtung der Vorschriften des vorgedachten Ortsstatuts und Regulativs feilgehaltene und verkaufte frische Bratwurst nach der Art ihrer Zubereitung ausschliesslich zum Genusse in frischem Zustande bestimmt oder, wie der Angeklagte behauptet hat, auch zum längeren Aufbewahren und zum Genusse in nicht frischem Zustande bestimmt und geeignet war.

Danach ist also alles dasjenige Fleisch als „frisches Fleisch" anzusehen, welches nicht einer Bearbeitung unterlegen hat, die zum Zweck und zur Folge hat, das Fleisch auch zum längeren Aufbewahren und zum Genuss in nicht frischem Zustand geeignet zu machen.

Wir geben Ew. Wohlgeboren anheim, Anweisung zu entsprechendem Verfahren in Bezug auf Untersuchung und Verkauf von Fleisch an dortigem Ort zu geben.

---

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf