



*Freud & Slovencin
majster Josipa Cimpermana*

Belehrung

über die Vieh- und Fleischbeschau für
Fleischbeschauer auf dem Lande.

Nachdem das Fleisch der schlachtbaren Haus-
säugethiere, welches der Mensch als Nahrung ge-
nießt, manchen Verderbnissen unterliegt, durch
welche dessen Genuß für die Gesundheit und das
Leben der Menschen gefährlich wird, so war es
eine Sorge der Obrigkeit, die Schlachtung der
Hausthiere, die Aufbewahrung und den Verkauf
des Fleisches unter eine öffentliche Aufsicht zu
stellen, um so die Gesundheit der Unterthanen zu
sichern. Weil aber aus Mangel an thierärztlich
gebildeten Männern, dieses wichtige Geschäft der
Vieh- und Fleischbeschau auch andern, das öffent-
liche Vertrauen Besitzenden, aber in diesem Fache
nicht erfahrenen Leuten anvertraut werden muß,
so wurde vorliegende Belehrung über dieses Ge-
schäft für dieselben verfaßt.

Der Fleischbeschauer, welcher für sein Amt
von der Obrigkeit beeidigt ist, hat das Schlacht-
vieh noch lebend, und dessen Fleisch nach der
Schlachtung genau zu untersuchen und darauf zu
sehen, daß die Schlachthäuser und Fleischläden im
gehörigen Zustande sich befinden, und sein Augen-
merk auf die Art der Schlachtung, auf die Rein-
lichkeit und die gehörige Aufbewahrung zu richten.

Um dem Verkauf von Fleisch eines kranken
Thieres desto sicherer vorzubeugen, muß der Fleisch-
beschauer das zu schlachtende Stück Vieh noch im
lebenden Zustande untersuchen, der Schlachtung
beisohnen und das Geschlachtete in seinen innern
Theilen besichtigen, zu welchem Ende auch der
Fleischhauer verpflichtet ist, ihm den Tag und die
Stunde der Schlachtung anzuzeigen.

Die zur Untersuchung des noch lebenden
Thieres beste Zeit ist die Zeit vor der Mittags-
fütterung; der hiezu beste Ort ein eingeschlossener
Hofraum, wo das Thier sich frei bewegen kann.
Wo hingegen das Thier unbändig ist, und kurz
angebunden werden muß, sehr milde oder durch
Krankheit sehr geschwächt ist, wird eine Besichtigung
im Stalle genügen müssen.

Das gesunde Kind steht, bevor es gefressen,
mit erhobenem Kopfe und Halse, gerade mit den
Vorderfüßen, die hintern hält es einander genähert;
es ist am ganzen Körper gleichförmig warm, die
Haare liegen glatt an, die Haut ist weich, bildet
beim Aufheben leicht Falten; es hat einen leben-
digen hellen Blick. Die Nachbarschaft des Auges
ist rein, die Schnauze feucht und glänzend, die
Schleimhaut der Nase blaßroth und feucht; ebenso

Poučilo

kakó je mesóvnim oglednikom na
deželi ogledovati živino in meso.

Meso domače klavne živine, katera daje
ljudem živež, se marsikako lahko izpridi in ško-
duje ljudem na zdravju in življenju. Zategadelj
je bila skrb gosposki, postaviti može, kateri gle-
dajo, kakšna domača živina se kolje ter kako se
meso hrani in prodaja, da zdravje podložnih ne
trpi škode. Ker je pa premalo mož v živinozdra-
vilstvu dosti učenih, treba je ogledovanje živine
in mesa tudi drugim obče spoštovanim, pa v tej
reči ne izurjenim možem izročevati, in za take
može je bilo to poučenje o živinskem in mesovnem
ogledovanji spisano.

Vsak mesóvni oglednik, kateri je pri gosposki
za svoje opravilo prisežen, dolžan je klavno živino,
dokler je še živa, njeno meso pa potem na tanko
ogledati, ko je bila pobita ali zaklana, in na to
paziti, da so klavnice in mesnice take, kakeršne
bi imele biti, in da se živina prav kolje, meso pa
snažno in kakor se spodobi hrani.

Da se prodajanje mesa bolne živine tem go-
toveje zapreči, mora mesovni oglednik klavno živino,
dokler je še živa, preiskati; kadar se pobija, nav-
zočen biti in pobito ali zaklano po vseh njenih
notranjih delih pregledati. Zategadelj je mesarju
dolžnost, ogledniku naznaniti, kateri dan in katero
uro bo klal.

Za ogledovanje še žive živine je najpriklad-
nejši čas opoludne, predno se živini poklade; in
najboljši prostor za ogledovanje zaprto dvorišče,
kjer se more živina prosto prehajati. Ako je pa
živina huda, da mora na kratko privezana biti, ali
jako utrujena ali po bolezni oslABLJENA, moralo
bode ogledovanje v hlevu zadostovati.

Zdrava goveja živina stoji pred jedjo, glavo
in vrat kvišku držeča, krepko na sprednjih nogah,
zadnje pa bolj vkup stiska; po vsem životu je
enako topla, dlaka se je gladko drži, kožo ima
mehko in če jo vzdigneš, dela lahko gube. Oči so
jej žive, bistre; okoli očesa je čista, smrček je
vlažen in svitel, sluznica v nosnicah bledorudeča
in vlažna; tudi sluznica v gobcu in meso ob zobeh
je bledorudeče, jezik belkasto siv, vlažen, po vrhu

ist die Schleimhaut im Munde, das Zahnfleisch ist blaßroth, die Zunge weißgrau, feucht, am Rücken rauh. Die Ohren sind frei beweglich, aufgerichtet und natürlich warm. Der Herzschlag ist linkerseits ein wenig fühlbar und zählt 40–50 Schläge in einer Minute. Der Athem ist frei, die ausgeathmete Luft mäßig warm und geruchlos. Die Fress- und Trinklust, so wie das Wiederkäuen gehen gehörig vor sich. Der After geschlossen und eingezogen, der Schweiß beim Anziehen widerstrebend, die Geschlechtstheile rein, der Mist dick, bräunlich, der Harn hell, klar. Beide Entleerungen erfolgen ohne Schmerz.

Das Schaf und die Ziege sind im gesunden Zustande meist munter, blöcken mit heller Stimme; das Schaf hat eine gleichförmig dichte Wolle, die sich fettig anfühlt und festsetzt; die Haut ist nirgends kahl, ist blaßroth und rein. Die Körperwärme ist gleichförmig vertheilt; das Auge hell, glänzend, im Weißen mit feinen Naderchen versehen, die Umgebung rein; das Ohr leicht beweglich, aufgerichtet; die Nase rein, trocken; die Schleimhaut der Nasen- und Mundhöhle blaßroth. Der Herzschlag ist links stärker fühlbar, zwischen 60–70 mal in einer Minute; der Athem ruhig; der Durst mäßig; die Fresslust lebhaft; das Wiederkäuen regelmäßig; der Mist geht in dunkelbraunen Klümpchen ab, die beim Auffallen am Boden länglich werden.

Das Schwein findet man meistens auf seinen Beinen, nähert sich beim geringsten Geräusch gern der Stallthür und grunzt dabei. Die Borsten sitzen fest, liegen glatt an; die Haut hat keine kahlen Stellen, ist röthlichweiß; die Ohren, wo sie klein sind, findet man aufgerichtet, wo sie lang sind, frei beweglich und herabhängend; die Augen sind hell und rein; der Rüssel mäßig warm und feucht; Maul und Zunge feucht und blaßroth; der Schweiß geringelt; die Klauen mäßig warm, rein; der Athem ruhig; die Stimme hell, grunzend; die Fresslust lebhaft; der Mist in Klümpchen von braungrünlicher Farbe und scharfem Geruche.

Auf einen krankhaften Zustand der Thiere muß man hingegen bei folgenden Anzeichen schließen:

Die Thiere sind entweder unruhig, wohl auch gar unbändig, bohren mit den Hörnern im Boden, suchen sich von ihren Banden zu befreien, brüllen oft oder sind ganz theilnahmslos, traurig, wie betäubt, stellen bald die vorderen bald die hinteren Füße weit auseinander oder nähern dieselben einander unter dem Bauche, stehen überhaupt selten ruhig, machen einen Katzenbuckel; wo sie liegen, sind sie schwer zum Aufstehen zu bewegen. Die Wärme des Körpers ist bald vermehrt bald vermindert, entweder am ganzen Körper, oder an einzelnen Theilen; die Haut ist bald trocken, bald mit zähem Schweiß bedeckt, weiß, lederartig, rauscht

oster. Ušesa so jej gibčna, sklonena in ne prevroča ne premrzla. Sree se čuti nekoliko na levem boku in utriplje v minuti po 40- ali 50krat. Sope lahko, zmerno toplo in sapa nima nobenega posebnega duha. Živina žre, pije in prežveče po redu. Ritnik ima zaprt in nazaj potegniti; če jo hočeš za rep potegniti, se ti z njim upera; spolvila ima snažna; blato gre trdo in rujavkasto, sealnica pa čista in bistra od nje, in oboje brez bolečine.

Ovca in koza sta v zdravem stanji največ veseli in meketata glasno. Ovca ima enakomerno gosto volno, katera se čuti nekako mastna in se trdno drži; koža ni nikjer gola, je blede-rudeča in čista. Život je povsod enakomerno topel, oko jasno, svitlo, beločnica je s tankimi žilicami preprežena, okoli očí je vse čisto. Ušesa stojé po koncu in so gibčna; nos je čist in suh, sluznica v nosnicah in ustni otlini je blede-rudeča. Sree utriplje na levi strani bolj krepko, v minuti 60- ali 70krat. Sopenje je pokojno, žeja zmerna, ovca žre rada in prežveče po redu; blato gre od nje v zamolklo-rujavkastih bobkih, kateri se podaljšajo, ko na tla padejo.

Prašič večidel stoji in pride, če le kolikaj kakšnega šuma sliši, k svinjakovim durim in krulji. Ščetine mu leže gladko in se kože trdno drže; koža ni nikjer gola in je rudečkasto-bela. Ušesa stojé, če so kratka, po koncu, če so pa dolga, so gibčna in obešena; oči so jasne in čiste; rilec je zmerno topel in vlažen, gobec in jezik vlažen in blede-rudeč, rep zvit; parklji so zmerno topli in snažni; sapa je lahka, kruljenje glasno; prašič žre rad in blato daje od sebe v rujavkasto-zelenih smrdečih kupčkah.

Da je pa živina bolna, mora se posnėti iz tega:

Živina je ali nepokojna ali pa celó huda, bode z rogovi v tla, hoče se iztrgati, rujove ali je pa vsa klaverna, žalostna kakor omamljena, deva zdaj sprednje zdaj zadnje noge daleč vsaksebi ali jih pa bliže eno k drugi pod trebuhom stavi. Živina stoji sploh malokdaj mirno, nareja herbet kakor mačka, in če se vleže, ni je lahko na noge spraviti. Život ima zdaj prevroč, zdaj premrz, ali povsod ali pa samo na nekaterih krajih; kožo ima zdaj suho zdaj z vlečljivim potom pokrito, velo, usnjato; če z roko na njo pritisneš, zašumi; s tvori, garjami i. t. d. pokrito; dlaka se goli ali je pa razmršena; oči so ali svitle, bistre, ali pa svitlobe ne trpé,

unter dem Drucke der Hand, mit Geschwüren, Kauden u. dgl. bedeckt, das Haar fällt aus oder ist struppig; das Auge ist entweder glänzend, feurig, lichtschien oder trübe, bestaubt und so der Blick entweder lebhaft, wild, oder matt und schläfrig; der Nasenspiegel trocken, heiß, schrundig oder rissig; die Nasenöffnung verklebt mit zähem dicken Schleim, die Schleimhaut derselben bald bläulich, bald roth, mit einem stinkenden, schmutzigen grünlich gelben Ausflusse; das Maul ist hochroth, heiß, trocken, mit zähem dicken Geiser gefüllt; das Zahnfleisch schwammig, mit Geschwüren, Blattern besetzt; die Zunge geschwürig, mit Blasen besetzt; der Hals schmerzhaft, geschwollen; die Brust und der Rücken gegen den Druck empfindlich; der Herzschlag sehr schwach oder pochend; der Athem schnaufend, ächzend, röchelnd, mit Auskeuchen verbunden; der Hinterleib eingefallen oder aufgetrieben, windfüchtig; die Geschlechtstheile schwach, weif oder entzündet und geschwürig; der After krampfhaft geschlossen, violetteroth, hervorgebracht, mit schleimig flüssigem Roth; der Schweiß schlaff oder im Bogen vom Körper weggestreckt; die untern Fußtheile schmerzhaft, heiß, geschwollen, geschwürig; die Freßlust und das Wiederkauen vermindert oder aufgehoben, so auch der Durst; das Schlucken erschwert, mit einem hörbaren Herabfallen der Speisen in den Magen; Mist- und Harnentleerung seltener oder ganz aufgehoben; der Mist fest, trocken, wie verbrannt, in kleinen länglichen Ballen, eitrig, blutig, aashaft stinkend, mit Zwang weggespritzt oder unwillkürlich abgehend; der Harn vermindert, dunkel, schleimig, zähe, blutig; die Milch blutig, übel-schmeckend; der Gang unsicher, wobei die Thiere niederstürzen und schwer aufstehen, sich im Kreise bewegen, oder wie rasend herumirren.

Bei der Beschau des geschlachteten Thieres untersuche man die Vertiefungen der Hornwurzeln, ob nicht Blut, Eiter, Zauche, Würmer darin enthalten sind; sehe auf die Leichtigkeit oder Schwierigkeit der Abhäutung, die Beschaffenheit der innern Hautfläche und des am Fleische zurückgebliebenen Zellgewebes; besichtige die Mund- und Nasenhöhle, die Zunge, Zähne, das Zahnfleisch, die Luftröhre und den Kehlkopf; untersuche nebst dem Fleische, dem Zellgewebe und Fett die innere Fläche des getrennten Theiles der Rippenwand, das Rückenmark am Halse; das Gehirn und die Kopfhöhle; richte seine Aufmerksamkeit auf die innere Wand des Bauches, auf das Netz, die Gedärme, die Mägen, Milz, Leber, Gallenblase, Herz und Herzbeutel, die großen Blutgefäße, Lunge sammt dem untern Theile der Luftröhre, und erforsche endlich noch die innere Fläche der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle.

Bei der Schlachtung selbst sprechen folgende Kennzeichen für die Gesundheit: Das Blut entströmt kräftig aus der angeschnittenen Ader, hellroth und im Bogen aus einer Schlag-, und dunkel-

so kalne, omračene in tako je tudi pogled ali živ, divij ali pa omoten in otožen; smrček je suh, vroč, garast ali razpokan; nosnice z debelo vlečljivo sluzjo (žlemom) zamazane; nosnična sluznica je zdaj višnjev-kasta, zdaj rudeča in nekakšna smrdeča, umazana zelenkasto rumena tekočina se cedi iz njih; gobec je zlo rudeč, vroč, suh, z debelimi, vlečljivimi penami napolnjen; meso ob zobéh je gobasto, mehurjasto in mazoljčasto, jezik je tudi mehurjast, mazoljčast, vrat boleč, otekel. Če pritisneš živino na prsi ali na hrbet, jo boli; srce jej bje prav slabo ali pa prav močno; ko sope, smrči, stoka, kréha in pokašljeje. Vamp je vpaden ali pa napét, vetroven; spolovila so slaba, vela ali pa vnéta in tvorasta; ritnik je skrčen, zaprt, višnjev-kasto rudeč, ven moli, in je z vlečljivim redkim blatom umazan; rep je omahel ali pa skrivljen od života visi; noge so boleče, vroče, otekle, tvoraste. Živina žre in prežveče malo ali pa celó nič in tako tudi pije malo ali pa nič; požira težko in kadar požira, je slišati, kakor če bi jej jed v želodec padala; šei in sérje malo ali pa prav nič; blato je suho, trdo, kakor sežgano, v majhnih podolgastih kepah, gnojéno, krvavo, po gnjilobi smrdéce; ali težko od nje gré ali pa samo od sebe; scanje je pičlo, črnkasto, sluznato (žlemasto), krvavo; mleko krvavo, ima slab ukus; hoja živine je negotova, in živina pada na tla in vstaja težko, vrti se na okrog ali pa divjá.

Pri ogledovanju zaklane živine je preiskati, kako globoke so korenine rogovom, ali ni krvi, gnoja, sokrvce, črvov v njih; gleda se, ali se deva živina lahko ali težko iz kože, kakšna je notranja stran kože in na mesu zaostala stanična tkanina; ogledajo se gobec in nosnice, jezik, zobje, meso ob zobéh, goltanec in jabolko; pregleda se meso, mast, notranja stran réber, hrbtni mozeg na vratu, možgani in otlina lobanje; pazi se, kakšen je trebuh odznotraj péčica, čeva, želodeci, vranica, jetra, žoléni mehur, srce in osrčnik, velike krvne cevi, pluča, zlojni del sapnika in gleda se nazadnje še, kakšna je notranja otlina prsij, trebuha in medenice.

Kadar se živina kolje, spozna se iz tega, da je zdrava: Kri teče krepko iz prebodene žile; rudeča in s curkom iz utripajoče žile, in črnkasto-rudeča iz dovodne žile; péni se v posodi, v katero teče,

roth aus einer Blutader, schäumt beim Auffangen und stockt in kurzer Zeit, wenn es nicht umgerührt wird; das Auge bleibt offen und rein, die Nase feucht, kalt und glänzend, die innere Fläche der Nasenfläche, der Lippen und des Untergaumens, wie auch das Zahnfleisch sind feucht und blaßroth, rein, die Zähne stecken fest; das Haar liegt glatt an, die Wolle ist dick, fett, elastisch, haftet fest; die Hautoberfläche ist blaßroth und rein; der After mäßig eingezogen; die Abhäutung geht leicht vor sich; die Haut ist elastisch, weich, innen blaßroth, das Zellgewebe weiß und mit körnigem Fett versehen; die Zunge, der Schlund und Kehlkopf sind, und zwar erstere beim Kind am Rücken rauh und weißgrau, an der untern, so wie an allen Flächen bei den übrigen Thieren glatt, blaßroth und feucht; Schlund und Kehlkopf von außen hoch, von innen blaßroth; die Schilddrüse körnig, weiß, derb; die Brusthaut blaßroth; das Rückenmark weiß; das Hirn weiß, mit röthlich grauen Streifen; die Lungen sind rosenroth, zusammengefallen, glatt, schwammig, glänzend, halten wenig und schäumendes Blut; die Luftröhre ist von außen weiß, von innen blaßroth und enthält weißlichen Schaum; die Brustdrüse beim Kalb und Lamm ist röthlich weiß, derb und körnig; der Herzbeutel weiß und sehnig, von innen weiß und glänzend, und enthält ein klares Wasser; das Herz ist hochroth, mit etwas Fett besetzt, innen blaßroth, wenig Blut enthaltend; das Zwerchfell ist in der Mitte sehnig, weiß, glatt und glänzend, im Umfange fleischig; das Netz weiß, mit körnigem Fett bewachsen; die Därme weiß, glänzend, feucht, etwas Luft enthaltend, die innere Fläche von Galle, Schleim, Roth gefärbt, sonst weiß; das Gefrös fett, weiß, mit Blutadern durchzogen; der Lab (vierte Magen) weiß, weich, glänzend, fett, enthält einen gelbweißen, sauren Butterbrei, nach dessen Entfernung die innere Fläche weiß bleibt; der Löser (dritte Magen) weiß, rund, fest, glänzend, enthält einen dunkelgrünen Brei, nach dessen Hinwegnehmen die innere Fläche weiß ist; die Haube (zweite Magen) weiß, weich, enthält das wenig veränderte Futter, nach dessen Entfernung die netzartigen Zellen weiß erscheinen; der Pansen (erste Magen) weich, weiß, innen warzig, weißgrau; die Leber ist rothbraun, glatt, glänzend, derb; die Gallenblase mäßig gefüllt, weiß, von der durchscheinenden Galle grünlich, die Galle gelbgrün, flüßig; die Milz bläulich, weiß, glatt, derb; die Bauchspeicheldrüse weiß, derb, körnig; das Bauchfell weiß und glänzend; die Nieren mit weißem körnigen Fett bewachsen, braunroth, glatt, glänzend, derb; Harnblase mit hellem, klarem Harn gefüllt; die Gebärmutter sammt den Eierstöcken weiß und glänzend.

So findet man die Körpertheile eines frisch geschlachteten Thieres beschaffen, wenn es gesund war, ein solches wird auch eine zuträgliche Nahrung

in se zaséri kmalu, če se ne meša; oči ostanejo odprte in čiste, nos vlažen, mrzel in svitel; nosnice, ustnice, spodnji del ust in meso ob zobéh so vlažni in bledo-rudeči, čisti, zobje stojé dobro; dlaka je gladka, volna gosta, mastna in se trdno drži kože. Koža je po vrhu bledo-rudeča in čista; ritnik je zmerno udrt; koža gre rada od mesa, je voljna, mehka, znotraj bledo-rudeča; stanična tkanina je bela in krepko mastna; jezik goveje živine je po vrhu oster in belo siv, na spodnji plati pa kakor pri drugi živini povsod gladek, bledo-rudeč in vlažen; goltanec in jabolko sta odzunaj jako rudeča, odznotraj pa bledo-rudeča, goltančna žleza je zrnata, bela, krepka; prsna koža bledo-rudeča; hrbtni mozeg je bel, možgani so beli z rudečkasto sivimi prožicami; pluča so lepo rudeča, vpadena, gladka, gobasta, svitla, imajo malo penéče krvi; sapnik je odzunaj bel, odznotraj bledo-bel in ima belkaste pene v sebi; prsna žleza je pri teletu in jagnjetu rudečkasto-bela, krepka in zrnata; osrčnik, bel in kitast (žilast), znotraj bel in svitel in ima čisto vodo v sebi; srce je jako rudeče, ima nekoliko masti, znotraj je bledo-rudeče in ima malo krvi v sebi; prepóna je v sredi žilasta, gladka, svitla, okrog pa mesnata; pečica bela z zrnato maščobo obrasena; čeva so bela, svitla, vlažna, imajo nekoliko sape v sebi, znotraj so z žolcem, sluzjo, blatom umazana, sicer pa bela; nabornjak je masten, bel, z žilami preprežen; sirišček (četrti želodec) je bel, mehek, svitel, masten; ima v sebi nekaj rumeno-bel kisel sok, če se ta odpravi, ostane bel; devetogub (tretji želodec) je bel, okrogel, trd, svitel, ima v sebi nekaj temno-zelenkast sok, če se pa ta odpravi, ostane znotraj bel; kapica (drugi želodec) je bel, mehek, v njem je malo izpremenjena klaja, če se iz njega ta odpravi, je bel; prvi želodec je mehek, bel, znotraj bradovičast in belo-siv; jetra so rudeče-rujava, gladka, svitla, trda; v žolčnem mehuru je žolča ne preveč ne premalo, mehur ta je pa bel, od prozornega žolča zelenkast videti, žolč je rumeno-zelenkast, tekoč; vranica višnjevkasta, bela, gladka, trda; trebušna slinovka bela, trda, krepka; trebušna kožica bela in svitla; ledice so z belo krepko maščobo porasene, rujava-rudeče, gladke, svitle, trde; skalni mehur s svitlo, čisto skalnico napolnjen; maternica z jajčniki vred je bela in svitla.

Taki so deli trupla ravno zaklane živine, če je bila zdrava, in meso take živine daje tudi dober živež. Če se meso tudi neznatno loči od ravno

abgeben. Es werden zwar geringfügige Abweichungen von der eben angegebenen Beschaffenheit eines gesunden Thieres darum keine verderbliche Nahrung sein, um aber jene Krankheiten, bei welchen der Genuß des Fleisches nachtheilig werden könnte, desto genauer kennen zu lernen, wollen wir dieselben einzeln etwas genauer beleuchten, und ihre Kennzeichen sowohl im lebenden als todtten Zustande angeben.

Wir machen den Anfang mit dem **Milzbrande**, einer sehr gefährlichen, oft schnell tödtenden Krankheit des Kindes, der Schafe und Schweine, die gern in heißen und trockenen Sommern sich zeigt, bei naßkalter Witterung aber aufzuhören pflegt. Das damit befallene Thier, welches meist ein sonst gut genährtes und starkes Stück ist, stürzt plötzlich todt nieder; wo aber die Krankheit nicht so blitzschnell tödtet, sieht man das Thier besonders an den Hinterbeinen zittern, der Körper ist bald kalt, bald warm; das Thier steht traurig, mit gesenktem Kopfe; der Bauch ist aufgetrieben; das Haar struppig; die Augen starr, im Anfange geröthet, feurig, später trübe und wässerig; das Flossmaul und die Mundhöhle heiß und trocken; das Zahnfleisch und die Maulhaut sind gelbroth; die Zunge schmutzig belegt; die Fresslust und das Wiederkauen meist aufgehoben; der Mist geht in kleinen schwarzen, öfters blutigen Ballen ab; das Athemholen ist mühsam, kurz, ängstlich, mit starkem Zittern, Schlagen und Aufreißen der Nasenlöcher; das Herz pocht stark; der Gang ist unsicher; der Schweiß wird viel bewegt; bei Kühen bleibt die Milch aus oder ist vermindert, gelblich, übel schmeckend; das gelassene Blut ist zähe, dunkel, aufgelöst, gelb, fulzig.

Am meisten fallen bei dieser Krankheit die Beulen auf, die meistens an der Vorderbrust und am Halse sich zeigen, bald heiß und bald kalt sind, brandig werden und Geschwüre bilden, die eine fulzige Flüssigkeit ergießen. Dem gefallenem Stücke fließt nicht selten ein dunkles und schaumiges Blut aus dem Maul und ein schmieriges aus dem After; fangt man das Blut in einem Gefäße auf, so gewahrt man bald eine fettige, gelbe Flüssigkeit auf der Oberfläche desselben. Beim Abhäuten sieht man zwischen Haut und Fleisch Flecken von ergossenem Blute; die Beulen sind schwammig und speckig, mit einer gelben Sulze und mit blutigem Wasser gefüllt; das Fleisch ist dunkelbraun, mürbe, welk; die Gedärme stellenweise roth, schwarz; die Magenhäute wie verbrannt, zumal im Röscher; die Milz weich, inwendig schwarz und schmierig wie Holfersfelsen, äußerlich blan und braun gefleckt, ihr ähnlich sieht die Leber aus; die Galle ist schwarzbraun und dünnflüssig; um die Nieren und das Gefrös findet man eine mit Blut gemischte gelbe Sulze; die Zungen sind welk, weich, blaß, mit schwarzen, wagenschmierartigen, bald dünnflüssigem Blute ge-

tukaj opisanih lastnostij, vendar ne bo zdravju škodljivo; da se pa bolj natanko spoznajo one bolezni, zavorlo katerih bi meso zdravju utegnilo škodljivo biti, bomo jih tukaj vsako posebej natančneje opisali in povedali, kako se dajo na živi kakor tudi na mrtvi živini spoznati.

Začenjamo s črmom ali vrančnim prisadom, s silno nevarno, večkrat hitro morečo boleznijo goveje živine, ovác in prašičev, ki se v veliki in suhi vročini poleti prikazuje, v mokrem in mrzlem vremenu pa navadno mineva. Loti se ta bolezen večidel dobro rejene in močne živine, katera se, ko bolezen dobi, naenkrat mrtva zgrudi, kakor če bi trešilo v njo; kjer pa ne umori tako naglo, začne se živina posebno v zadnjih nogah tresti, život ima zdaj mrzel zdaj topel; živina stoji žalostna s pobešeno glavo; vamp ima napét, dlako zmršeno; oči strme, v začetku rudeče, bistre, pozneje kalne in vodene; smrček in ustna otlina sta vroča in suha; meso ob zobéh in ustna koža je rumeno-rudečkasta; jezik je umazan, živina večidel nič ne je in ne prežveče, blato gré od nje v majhnih, črnih, večkrat krvavih kúpah; sope težko, kratko, trebuchove strani (boki) močno tolčejo, kadar sope, nosnice široko odpira; srce jej močno bije, hodi slabo, z repom močno miga; krave pridejo ob mleko ali ga pa menj imajo, mleko je rumenkasto, slabega ukusa; če se jej pušča, je kri vlečljiva, črna, vodena, rumena, žolčasta.

Najbolj gotovo znamenje te bolezni so grčice (bule), katere se naredé živini večidel spredaj na prsni in na vratu in so zdaj vroče, zdaj mrzle, se prisadé in razgnojé; gnoj, ki iz njih teče, je kakor žolca. Orknjeni živini teče dostikrat črna in penasta kri iz gobca in mazasta iz ritnika. Če prestrežeš to kri v kako posodo, videl boš kmalu mastno belo tekočino po njej plavati. Kadar se živina deva iz kože, vidijo se med kožo in mesom maroge od izlite krvi; bule so gobaste in špehaste, napolnjene z nekako rumeno žoleo in sokrveo; meso je temno-rujavo, mehko, velo; čeva so tu in tam rudeča, črna; želodčeve kožece kakor sežgane, posebno kožece tretjega želodca; vranica je mehka, znotraj črna in mazasta, kakor smolnjak, od zunaj višnjevo in rujavo marogasta, enaka so jetra; žolč je črno-rujav in redek; okrog ledic in nabornjaka se nahaja neka s krvjo zmešana žolca; pluča so

füllt, an einzelnen Stellen der Oberfläche brandig, aufgelöst; das Herz ist schlapp und well, der Herzbeutel mit einer gelben und fulzigen Flüssigkeit gefüllt.

Da durch den Genuß des Fleisches von am Milzbrand gefallenem Thieren die Gesundheit und selbst das Leben in die größte Gefahr gerathen, so ist die Ausschrottung und der Verkauf desselben um so strenger zu untersagen, als das Ablebern und Aufbrechen des Stückes schon eine sehr gefährliche Arbeit ist, indem Menschen, die sich hiebei mit den innern Häuten und Säften des gefallenen Thieres befudelten, und zumal an wunden Stellen besleckten, an der sogenannten Brandblatter sehr schwer erkrankten oder gar starben.

Eine andere Krankheit von sehr üblen Folgen ist das **bösartige Maulwesh**, welches für das Hornvieh ansteckend ist, wobei an der Zunge eine oder mehrere Brandblattern entstehen, die bald in fressende Geschwüre übergehen und nicht selten den Tod zur Folge haben.

Das hieran erkrankte Thier wird plötzlich unruhig, zeigt am Munde viel Geifer, fährt gierig in das Futter und Getränk, ohne selbes zu genießen; das Maul ist sehr heiß; der Rücken und der Rand der Zunge ist mit weißgelben, röthlichen, braunen, violetten, selbst schwärzlichen, erbsen- und wallnußgroßen Blattern bedeckt; die Zunge ist geschwollen; die Blasen sind mit schwärzlicher, jauchiger, scharfer Flüssigkeit gefüllt, sinken entweder selbst ein oder platzen, bilden eine Borke, unter welcher ein herumfressendes Geschwür sich bildet, welches die Zunge zerstört; damit ist ein heftiges Fieber verbunden, welches das Thier bald tödtet.

Ein ähnliches Uebel befällt manchmal auch die Schafe, bei welchen es aber mehr am Zahnfleisch des Hinterkiefers sitzt und sich von da aus weiter ausbreitet. Zum Glück erscheint diese Krankheit in unsern Gegenden selten, jedenfalls aber ist das Fleisch von solchen Thieren nicht zu genießen, und dessen Verkauf aufs strengste zu untersagen und unverweilt zu vertilgen.

Die Schweine unterliegen einer Krankheit, die als eine schnell verlaufende milzbrandige Halsentzündung erscheint und oft als Seuche bei vielen Stücken zugleich auftritt, und die bösartige Bräune heißt. In dieser Krankheit ist die Zunge geschwollen, dunkelroth, heiß, das Schlingen ist erschwert oder unmöglich. Von der hintern Kinnlade geht am Halse eine Geschwulst herab, die sich über die Brust herab, oft aber auch über den Kopf nach aufwärts ausbreitet, heiß, hart und gespannt ist, das Athmen erschwert und den Tod durch Erstickung oder Brand herbeiführt.

Das sogenannte **Krankkorn** der Schweine erscheint als ein Haufen von bläulichen, erbsengroßen Blasen am Gaumen, an der Zunge oder andern Mundstellen, die schnell in Brand übergehen. Sie

vela, mehka, blea, s črno, smoljaku podobno ali pa z redko krvjo napolnjena, tu in tam po vrhu prisadne, gnjile; srce je velo, mehko, osrčnik z rumeno žolčasto vodo napolnjen.

Ker je uživanje mesa od take živine, katera je za črmom ali vraničnim prisadom poginila, zdravju in še celo življenju človeškemu silno nevarno, prepovedati je tem ostreje, meso take živine sekati in prodajati, ker je že to silno nevarno opravilo, ko se iz kože deva in mesari. Ljudje, kateri so se pri tem opravilu z notranjimi kožami in s krvjo take erknene živine oskrunili, posebno če so imeli ranjene roke, hudo so zboléli ali pa celo za tako imenovano prisadno piko umrli.

Druga zelo nevarna bolezen je **hudi sajevec v gobcu**, kateri je goveji živini kužen. Pri tej bolezni se naredi na jeziku eden ali več prisadnih mehurjev, kateri se v kratkem v tvore izpremené in prav dostikrat živino umoré.

Živino, katera tako zboli, obide naglo nekako nepokojnost, gobec ima ves pénast, za klajo in pijačo pohlepno sega, pa je ne užije; gobec ima hudo vroč; jezik je po vrhu in ob stranéh poln belo-rumenkastih, rudečkastih, rujavih, višnjevkastih, še celó črnkastih, kakor grah ali lešnik debelih mehurjev; jezik je otekel; ti mehurji so s črnkastim, ostrim gnojem napolnjeni, posedejo se sami ali pa razpočijo, naredé hrasto, pod katero meso dalje gnjije in jezik razjeda; k vsemu temu se pridruži huda vročica in živina pogine.

Enaka bolezen napade časi tudi ovce, pa svoj sedež ima bolj v mesu ob zobéh zadnje čeljusti, od kodar se dalje razširja. Sreča je, da se ta bolezen v naših krajih redko kedaj pokaže, če pa kako ovco poprime, ne sme se njeno meso nikdar jesti in ostro je prepovedati, prodajati tako meso, ki se mora neutegoma pokončati.

Prašiče zadene neka bolezen, katera se kot vranično vnetje vratú pokaže in ne trpi dolgo. Dostikrat napade veliko prašičev na enkrat in se imenuje hudobni kušar ali davica. V tej bolezni oteče jezik, kateri je zamolklo rudeč, vroč, prašič požira težko ali pa še požirati ne more. Od zadnje čeljusti gre na vratu oteklina doli po prsni, včasih se pa razširi tudi čez glavo, je vroča, trda, napeta, sopenje je težavno in živina pogine, ker se zaduši ali jo pa prisad umori.

Tako imenovani **prašičji ovčič** v rileu, se spozna po kupčku višnjevkastih kot grah velicnih mehurčkov na nebu, na jeziku ali drugod v gobcu, kateri se hitro prisadé. Prašiču se ne ljubi žreti,

bei geht die Fresslust verloren, das Schwein geht mit gesenktem Kopfe einher oder liegt beständig und knirscht mit den Zähnen. Der Verkauf des Fleisches von solchen Thieren ist als höchst nachtheilig zu verbieten, und bei der Besichtigung des Thieres die größte Vorsicht anzuwenden.

Den **Rothlauf** der Schweine, eine sehr schnell verlaufende und meist tödtliche Krankheit erkennt man an der Mattigkeit und Niedergeschlagenheit des Thieres; verlorenen Fresslust; starkem Fieber; beschleunigtem Athmen; trockenem Nüssel; entzündeten Augen, aufgesträubten Borsten; an der großen Unruhe des Thieres; hiezu tritt ein im Umfange den Bauch und die Brust, später aber fast den ganzen Körper einnehmender rothlaufartiger Ausschlag. Ein solches Stück ist zum Aushauen nicht zuzulassen.

Das **Rückenblut** ist eine Krankheit des Kindes und des Schafes, welche man an einer Anhäufung von thierartigem schwarzen Blute am Mastdarne erkennt, mit welcher heftige Schmerzen verbunden sind, die das Thier beim Druck auf die Wirbelsäule, die Lenden und das Kreuz äußert. Wenn dieser Schmerz vergangen ist, so ist auch das zu beiden Seiten befindliche Fleisch schon in Brand übergegangen. Der Mist wird unter großen Schmerzen abgesetzt, wobei immer auch etwas Blut abfließt. Hiemit ist immer auch ein Faulfieber verbunden, wodurch das Fleisch zum Genuß untauglich gemacht wird, und vertilgt werden muß.

Die **Wuthkrankheit** oder **Wasserscheu** wird dem Vieh durch den Biß wüthender Katzen, Wölfe, Hunde mitgetheilt. Bald kürzere, bald längere Zeit nach dem Biße wird das Thier traurig, bekommt einen schleppenden Gang, ist in sich gefehrt, bis es beim Ausbruch der Krankheit böse wird; der Blick ist scheu; die Augen sind angeschwollen, trübe, triefend.

Die Kinder brüllen, Schafe blöcken, Schweine grunzen; jedoch ist bei allen eine auffallende Aenderung der Stimme bemerkbar. Vor dem Maule beobachtet man Geifer; das Thier verschmäht das Futter, dafür tritt ein stärkerer Durst ein. Allmählig stellt sich ein heftiges Toben und Rasen ein, das Thier beißt mit Wuth in Alles, was sich in seinem Bereiche findet, und gibt es auch lichtere Zwischenräume, wo das Thier ruhiger ist, so bricht dafür bald darauf die Wuth um so heftiger aus, wodurch endlich die Kräfte erschöpft werden und das Thier unter Zuckungen absteht. Die Eröffnung eines solchen Thieres zeigt keine auffallenden Veränderungen; nur findet man den Körper bei Wiederfäuern mit dürrer Futter gefüllt, seine schwärzliche brandige Haut geht mit dem trockenen Futterfaden los. Der Genuß des Fleisches von wuthkranken Thieren ist aufs strengste verboten, und ein solches Thier muß unter der genauesten Aufsicht mit Haut und Haaren tief verscharrt und mit Kalk bedeckt, die Stallung und Geräthschaften, die beim kranken Thier gebraucht wurden, auf das ängstlichste gereinigt werden.

hodi s pobešeno glavo, ali pa leži vedno in škriplje z zobmi. Ker je tako svinjsko meso silno škodljivo, je prodajanje taistega ostro prepovedati in pri ogledovanju take živine je treba največje previdnosti.

Prašičji pšen je bolezen, katera ne trpi dolgo in prašiča večidel umori. Spozna se na tem, da je živina trudna in klaverna; da neha žreti; da ima vročico; da bolj po gostem diha; da ima suh rilee, vneta oči, po koncu stoječe ščetine, in da je živina zelo nepokojna. Potem se mu izpahne po trebuhu in prsih, pozneje pa skoraj po celém životu nekaj pšen. Meso tacega prašiča se ne sme prodajati.

Krvava žabica je bolezen goveje živine in ovce. Spozna se na tem, da se živini nabere smolnjakaste črne krvi na mastniku in da živina trpi velike bolečine, če jo pritisneš na hrbtenico, na križ in ledje. Ko ta bolečina mine, je tudi že prisad prijel meso na obeh straneh. Blato gre o velikih količinah od živine in z njim vselej tudi nekoliko krvi. S to boleznijo je vselej tudi gnjila vročica združena, zavrlojlo katere meso ni za živež in se mora pokončati.

Steklina napade živino, če jo je stekla mačka, stekel volk ali stekel pes popadel. Čez menj ali delj časa potem, ko je bila popadena, postane živina žalostna, hodi leno, ne mara za druge stvari nič, dokler ne zbesni, ko se bolezen v njej izcimi. Gleda plašno, oči ima otekle, kalne, krmožljave.

Goveda rujovejo, ovce meketajo, prašiči kručijo; pa vender je pri vseh videti, da imajo premenjen glas. Pred gobcem se vidijo péne, živina ne mara za jed, nasproti pa je žeja hujša. S časom začne hudo besneti in divjati, živina zlobno grize vse, kar doseže in če ravno je časih v mes tudi mirnejša, se vender kmalu potem besnoba toliko huje povrne, tako da naposled moč izgubi in zvičuje se pogine. V razmesarjenem životu take živine se ne najdejo nobene posebne izpremembe, samo tretji želodec prežvekajočih živalij je s suho krmo napolnjen in njegova prisajena črnkasta koža gre s suho krmo vred od njega. Uživati meso stekle živine je kar najostreje prepovedano in taka živina se mora o najnatančnejšem nadzoru s kožo in dlako vred globoko pokopati in z apnom pokriti, hlev in orodja, ki so se pri bolni živini rabili, se morajo najskrbneje osnažiti.

Außer den besprochenen Krankheiten gibt es noch einige, bei denen der Genuß und Verkauf des Fleisches ebenfalls nicht ohne großer Gefahr verbunden ist, oder welche doch wenigstens eine so schlechte und ekelhafte Beschaffenheit des Fleisches verursachen, daß hiedurch die Gesundheit der Menschen gefährdet wird. Zu dem sind sie durch Ansteckung auf andere Thiere derselben Art verbreitbar und können hiedurch großen Schaden anrichten. Dahin zählen wir die **Rinderpest**, eine sehr böseartige, meist tödtliche fieberhafte Seuche des Rindviehes, bei deren Anfange das Thier sich matt und niedergeschlagen zeigt; die Augen sind stier, glänzend, geröthet; die Haare sind aufgesträubt, zumal am Rücken und den Lenden, wo auch jeder Druck schmerzt; das Thier zittert vor Frost, worauf Hitze, Unruhe folgt; Nase und Maul sind trocken; der Athem mühsam, mit starkem Flankenziehen; es stellt sich stoßweise ein hohler Husten ein; die Freßlust und das Wiederkauen hören auf; Schaum und Geißer fließen aus dem Munde, in welchem kleine Geschwüre sich zu bilden anfangen; der Durst wird heftiger; der Mist ist anfangs schwarz und trocken, und wird später dünn, flüssig, dunkelbraun, sehr übelriechend und mit Zwang herausgespritzt; der Harn ist vermindert. Bei Kühen hört die Milch ganz auf. Das Thier wird immer schwächer, bis es unter Krämpfen erliegt. Bei der Eröffnung des im Anfange der Krankheit getödteten Thieres findet man den Laster stark aufgetrieben, den Lab entzündet, mit dunkelrothen Flecken besetzt. Oeffnet man ein Thier, welches an der Krankheit gefallen ist, so findet man dasselbe abgemagert; die Augen tief in die Augenhöhlen versunken, die Augenlider und Nasenränder mit Schleim beschmutzt; den After bläulichroth; das Fleisch weich, mißfarbig; das wenige Fett schmierig; das Blut aufgelöst, hie und da unter der Haut zu Flecken ausgetreten; den Laster kugelförmig aufgetrieben, das Futter zwischen seinen Blättern wie eingepreßt, vertrocknet; den Lab roth oder schon brandig; die Gedärme von ähnlicher Beschaffenheit; die Leber lehmiggelb und mürbe; die Milz blutleer; die Lungen blaß und zusammengefallen.

Die **Schafspocken**, die **Plaude** und die **Läuse-sucht** sind für Jedermann leicht erkenntlich. Es sind dies so ekelhafte Krankheiten, daß das Fleisch von Thieren, die daran leiden, durchaus nicht zum Verkaufe zuzulassen ist.

Die **ansteckende Lungenfäule** gibt sich zu erkennen, durch das schwere, mit Flankenschlagen verbundene Athmen; durch den Schmerz den das Thier beim Druck oder Klopfen auf die Brust empfindet; durch einen trockenen, hohlen, angestregten Husten. Damit ist Hitze und Trockenheit der Haut verbunden; die Haare sind gesträubt; der Puls ist klein und schwach; aus der Nase und dem Maule fließt ein stinkender Schleim; die

Razen téh imenovaných nemocí jich je še več, po katerih je uživanje in prodajanje mesa tudi jako nevarno, ali po katerih je vsaj meso tako slabo in ostudno, da je po njega uživanji človeško zdravje v nevarnosti. Vrhu tega jih lahko nalezejo živali tistega plemena in iz tega more veliko škode priti. Med take bolezni štejemo **govejo kugo** ali devetogubnico, silno hudo kugo z vročico, ktera govejo živino večjidel umori. V začetku je živina trudna in klaverna, gleda strmo s svitlimi, s krvjo zalitimi očmi, dlako ima razmršeno, posebno na hrbtu in ledju, kjer tudi vsako pritiskanje živini bolečine dela. Živina se trese od mraza, po tem jo obide vročina in nepokoj; nos in gobec ima suh, sope težavno, in kadar sope, vamp močno nateguje, kašlja pahoma in otlo, ter neha žreti in prežvekovati; iz gobca, v katerem se začnejo majhni tvorčki delati, teko jej sline in pene; žeja večja in večja prihaja; blato je v začetku črno in suho, pozneje pa redko, vodeno in temno-rujavo, hudo smrdi in živina se mora zlo napenjati, da ga iz sebe spravi; ščije menj. Krave pridejo popolnoma ob mleko. Živina prihaja vedno bolj slaba, dokler ne pogine v krčih. Če se živina v začetku bolezni razmesari, najde se devetogub zlo napét, četrti želodec vnet z zamolklo rudečimi progami. Ako se razmesari živina, ki je za boleznijo poginila, vidi se zlo shujšana, oči so jej globoko upadle, trepalnice in nosnice so z žlomom zamazane; ritnik je višnjevkasto-rudeč, meso mehko, grde barve; masti je malo in še ta je umazana; kri razvodenela, tu in tam pod kožo zašla; devetogub je kakor obla napét, krma med njegovimi listi kakor stisnena, usušena, siriščnik rudeč ali pa že prisajen; enaka so čeva; jetra so kot ilovica rumene in mehke; v vranici je malo krvi, pluča so bleada in upadla.

Ovčje koze, garje in uši spozna vsak lahko; tako negnjusne bolezni so to, da se meso živine, katera ima kako tako bolezen, nikakor ne sme na prodajo pustiti.

Kužna plućna gnjiloba se dá spoznati po težkem sopenju, pri katerem živina z vampom diha; po bolečini, katero živina čuti, ko jo kdo na prsi pritisne ali potrka; po suhem, otlem, težavnem kašljanju. Kožo ima vročo in suho, dlako razmršeno, žila jej slabo bije, iz nosa in gobca jej teče smrdeča sluz (žlom); noge jej otekajo, moč jo opušča in kmalu pogine. Ko se razmesari, poznajo se rebra na silno raztegnenih plučah, katera so prepolna

Züße schwellen; die Kräfte sinken, bis der Tod eintritt. Bei der Eröffnung sieht man an der sehr ausgedehnten Lunge die Eindrücke der Rippen, die Lunge strotzt von Blut. Ist die Krankheit schon weiter vorgeschritten, so ist die Lunge schwer, hart, marmorirt.

Es gibt ferner Krankheiten, durch welche das Fleisch so verändert wird, daß es schon durch den bloßen Anblick Ekel erregt, schwer verdaulich wird und nahrungslos ist; dies ist der Fall bei dem Nerven-, Faul-, Gallenfieber, deren vollständige Beschreibung zu lange wäre, die aber immer eine auffallende Aenderung im Fleische der Thiere zur Folge haben, daß es dem Fleischbeschauer, wenn er auf die oben angegebene Beschaffenheit eines gesunden Thieres Rücksicht nimmt, ein leichtes sein wird, sie zu gewahren, um dann den Verkauf eines solchen Fleisches zu untersagen.

Ist ein inneres Geschwür oder innere Verderbniß an einem größern Eingeweide, Lunge, Leber, Milz, Nieren, Tragsack; so fiebert das Thier hiebei und magert ab, oder wird wassersüchtig und hiedurch zum Ausshauen untauglich.

Fleisch von zu alten oder zu jungen Thieren ist für den menschlichen Genuß nicht geeignet.

Die **Franzosen-Krankheit des Kindes** ist eine langwierige, im Leben schwer erkennbare Krankheit, in welcher an der innern Bauchhaut und am Brustfell, so wie auch an den Eingeweiden, Wasserblasen in großer Menge hervornachsen. Diese Blasen haben die Größe von Hanfkörnern oder Erbsen, sind gelbbraun oder roth; das Fleisch, auf welchem sie sitzen, wird ganz weich, schlaff, wässerig, hiedurch zum Genuß schlecht, ekelhaft und ungesund.

Die **Borstensäule** der Schweine ist erkennbar an den in der Farbe veränderten, büschelweise auseinander stehenden Borsten, an ihrer größern Steifigkeit und Härte; sie fallen aus, sind an der Wurzel blutig, die Stellen, wo sie so verändert sind, sind vertieft; bei Schweinen mit schwarzen Borsten weiß, und bei weißborstigen schwarz; das Thier ist traurig, ohne Freßlust, es fiebert stark; das Maul ist trocken, heiß; der Athem schwer und stinkend; der Bauch aufgetrieben; es stellt sich ein Durchfall ein; das Thier steht um; im Körper findet man brandige Zerstörungen, das Fleisch blaß und schlaff, ungenießbar.

Bei der **Finnenkrankheit** der Schweine findet man am lebenden Thiere Knötchen an der untern Fläche der Zunge, die außerdem geschwollen ist; der Hals ist dick; die Stimme heiser; hiezu gesellt sich noch die Borstensäule. Bei der Schlachtung findet man im Fleische entweder hirseforngroße oder erbsengroße Blasen, oft in unzählbarer Menge, in welchen man kleine Würmer sich bewegen sieht. Beim Kochen quellen die Blasen auf; das finrige Fleisch knirscht beim Durchschneiden. Wenn auch dieses Fleisch nicht ungesund ist, so bleibt es doch ekel-

krvi. Ako je bolezen že več časa trpela, so pluča težka, trda, in pisana kakor marmor.

Dalje je še več bolézni, po katerih se meso tako izpremeni, da se ga človeku gnjusi samo pogledati, da ga želodec težko prekuha in nič ne tekne. To se godi pri vročinski bolezni, gnjilobni in žolčni mrzlici, katere popolnoma opisati bi bilo predolgo, katere pa meso živini tako premené, da mesovnemu ogledniku, držočemu se zgoraj danega pouka o lastnosti zdrave živine, ne bo težko spoznati jih, da bo potem prepovedal, tako meso prodajati.

Ako gnjije ali je izprideno znotraj kako večje drobovje, kakor pluča, jetra, vranica, ledice, maternica, ima živina vročico in hujša ali pa vodenična prihaja in zavoljo tega ni za klanje.

Meso prestare ali pa premlade živine ni za človeški živež.

Govedni francozi so bolezni, katera dolgo trpi, ter se na živi živini ne da lahko spoznati in v kateri se naredi znotraj na trebuhu in na prsni koži kakor tudi na drobu veliko vodenih mehurjev. Ti mehurčki so kakor konopno zrnje ali leča veliki, rumeno-rujavi ali rudeči; meso, na katerem se nahajajo, se zmehta, ohlapne, razvodení in je zavoljo tega za živež slabo, ostudno in nezdravo.

Ščitinja gnjiloba pri prašičih se spozná na izpremenjeni barvi ščetin, katere stoje v šopkih narazen, so bolj krepke in trde; ščetine izpadajo, so v korenini krvave in mesto, kjer so tako izpremenjene, je poglobočeno. Pri prašičih z belimi ščetinami so taka mesta črna, pri črnoščetinastih pa bela. Prašiči so klaverni, neradi žró; mrzlica jih trese; gobec je suh, vroč, sopenje težko in smrdéče; vamp napet, pritisne driska in prašič pogine. V truplu se najdejo prisadni tvóri, meso je blede in ohlapno in ni za živež.

Kadar ima prašič **ikre**, naredi se mozolčki pod jezikom, kateri je razen tega otekel; vrat je debel, glas hripav in pri vsem tem začnejo ščetine gnjiti. V mesu zaklanega prašiča se najdejo ali kot proso ali pa kot grah veliki mehurji, časi v brezštevilni množini in v njih se vidijo večkrat črvički, ki se gibljejo. Kadar se meso kuha, napnó se ti mehurčki in ikrasto meso škriplje, kadar ga preréžesh. Če ravno to meso zdravju ni škodljivo,

haft und ist, wo die Finnen nur stellenweise vorkommen, auszuscheiden und wegzuerwerfen.

Um den Fleischbeschauer um so mehr in den Stand zu setzen, sein Amt gehörig zu versehen, wird es zweckmäßig sein, ihn, außer der eben gelieferten Beschreibung der verschiedenen Krankheiten der Thiere, noch im Allgemeinen mit den Eigenschaften eines gefunden, und weiters mit jenen eines minder guten oder ganz ungenießbaren Fleisches bekannt zu machen.

Ein gesundes Fleisch fühlt sich fest und derb an, hat eine lebhaft rothe Farbe, ist mit Fett durchwachsen, und hat einen angenehmen Fleischgeruch; das Fett ist gelbweiß und fest. Ist das Fleisch weich, wässerig, blaß, oder aber hart, zähe, dunkel gefärbt, von unangenehmen Geruch, das Fett schmutzig gelb, schmierig; so ist es darum zwar noch nicht schädlich, aber doch weniger schmackhaft und nahrhaft; ekelhaft aber wird es, wenn es sich schon zur Fäulniß hinneigt, bläulich oder gar schon aschgrau ist, eine schmierige Oberfläche hat; grüne, gelbe, violette Sehnen zeigt, leicht zerreißbar ist, und durch den Geruch als stinkend gefunden wird. Thiere, die längere Zeit schon krank waren, geben ein blut- und fettloses Fleisch, oder zeigen doch ein mißfärbiges sulziges Fett; das Fleisch schmeckt widerlich.

Bei hitzigen Krankheiten findet man zwar zunächst nur den erkrankten Theil ungenießbar, nach dessen Entfernung der übrige Körper zum Genuß verwendbar wäre; indessen kann der öffentliche Verkauf wegen häufigem Mißbrauch und Uebervortheilung der Käufer nicht gestattet werden.

Der Fleischbeschauer hat endlich sein Augenmerk auf die Schlachthäuser und Fleischbänke zu richten, und darauf zu sehen, wie das Fleisch aufbewahrt und verkauft wird. In dieser Hinsicht merke er darauf, daß das Schlachthaus rein gehalten, vom Blut und sonstigen Abfällen rein gehalten werde. Die Schlachtung soll in der warmen Jahreszeit in den Frühstunden geschehen. Die Fleischbänke sollen ebenfalls, so wie die dort verwendeten Geräthschaften, als: Beile, Messer, Tische, Bänke, auf das sorgfältigste rein gehalten werden.

Mit Rücksicht auf die Verkaufs- und Aufbewahrungszeit des Fleisches ist es nicht ganz frisch, sondern erst einige Zeit nach der Schlachtung, das Rindfleisch etwa 24—30 Stunden, Schwein- und Schöpfenfleisch 12 Stunden, Kalb- und Lammfleisch 6—8 Stunden nach der Tödtung zum Verkauf zu bringen.

Die Aufbewahrungszeit ist nach der Jahreszeit und Witterung verschieden; wenn frisch geschlachtetes Fleisch, ehe es getrocknet, friert, so geht es nach der Thauung schnell in Fäulniß über; gefrorenes Fleisch ist schlapp, weich, unschmackhaft. Bei feuchter Witterung, zumal bei schwüler Hitze, geht das Fleisch schnell in Fäulniß über.

vender je ostudno, in dobro je, da se izreže in proč pomeče meso tam, kjer je ikrasto.

Da bo mogel mesóvni oglednik svoje dolžnosti prav opravljati, bode primerno vrhu tega, da so mu bile mnogotere živinske bolézni opisane, tudi še sploh seznaniti ga s tem, katero meso je v obče zdravo, potem pa tudi, katero je menj dobro ali katero ni nikakor za živež.

Zdravo meso se trdo in krepko čuti, če se ga dotakneš, ima lepo rudečo barvo, je z maščobo namešano in lepo mesnato diši; mast je rumenobela in trda. Ako je meso mehko, vodeno, blede, ali pa trdo, vlačno, začrnélo, neprijetnega duha, mast pa umazano rumena, salnata, še zavaljo tega ni škodljivo, pa vender ni tako meso ukusno in tečno. Negnusno pa je, če že hoče gnjiti, če je višnjekasto ali pa celó že sivo kakor pepél in se po vrhu maže; če se mu po vrhu vidijo zelene, rumene, višnjekaste žile, če se lahko trga in če smrdi. Živina, katera je bila že delj časa bôlna, daje meso brez krvi in masti; meso je zoperno.

Pri vročinskih boléznih sicer samo oboléli dél ni za užitek, če se pa ta dél izreže, bi utegnil ves drugi život za živež dober biti. Pa vender naj se tako meso ne prodaja zavaljo tega, da se mesarji preveč ne navadijo škodljivo meso prodajati in tistih, ki tako meso kupujejo, ne sleparijo.

Mesóvni oglednik ima napósled dolžnost paziti na klavnice in mesnice ter na to, kako se meso hrani in prodaja. Zavaljo tega naj skrbi, da je klavnica snažna in od krvi in drugih odpadkov očejena. Poleti, ko je vroče, naj se živina zjutraj kolje. Mesnice in vse orodje, katero se v njih rabi, kakor sekire, noži, mize, klopí naj se kar najčisteje hranijo.

Kar se tiče časa, v katerem naj se meso prodaja in hraniti dá, ne sme se meso prav sveže (frišno), temuč še le nekaj časa potem, ko je bila živina zaklana, in sicer goveje meso čez 24 ali 30 ur, svinjsko in kostrunovo čez 12 ur, telečje in ovčje pa čez 6 ali 8 ur potem na prodajo prnesti.

Koliko časa se dá meso hraniti, to se ravna po letnem času in vremenu; če zmrzne frišno meso, predno se posuši, začne kmalu potem gnjiti, ko se otaja; zmrzlo meso je ohlapno, mehko, neukusno. V vlažnem vremenu, zlasti v soparni vročini gnjije meso hitro.

Für die Haltbarkeit des Fleisches ist es ferner nicht gleichgiltig, wo das Fleisch aufbewahrt wird; am besten und längsten erhält sich das Fleisch in einem trockenen, kühlen, reinen, luftigen Orte; während es in schmutzigen Behältnissen, wo die Luft ganz verdorben ist, in dumpfen Winkeln bald fault; vor den Häusern in freier Straße aufgehängt, wird es von Fliegen, Staub, Roth u. verunreinigt und ekelhaft.

Die Haltbarkeit des Fleisches hängt auch von der Zeit ab, innerhalb welcher das Vieh nach dem Eintriebe geschlachtet wird. Ermüdetes, weit her getriebenes erhitztes Vieh soll vollkommen ausgeruht haben, ehe es geschlachtet wird, sonst kocht sich das Fleisch nicht weich, ist unschmackhaft, fault bald. Beim Schlachten soll das Thier so vollständig als möglich ausbluten, und nach dem Aushauen das Fleisch rein gehalten werden, denn ein solches hält sich besser und länger.

Man wendet auch verschiedene Mittel an, um Fleisch, welches nicht bestimmt ist, im frischen Zustande verkauft zu werden, für längere Zeit haltbar zu machen. Die Art und der Gebrauch dieser Mittel ist für die Gesundheit der Menschen nicht gleichgiltig, und daher ein Gegenstand der Aufmerksamkeit des Fleischbeschauers. Zum Einsalzen und Räuchern nehmen betrügerische Fleischverkäufer altes, halb verdorbenes oder schon faules Fleisch; man erkennt es als solches, wenn es beim Durchschneiden nicht jene schöne rothe Farbe des noch frisch eingefalzenen oder geräucherten Fleisches zeigt, gelblich oder blaugrün ist, schlechten Geruch und Geschmack hat.

Die schärfste Sorgfalt hat aber der Fleischbeschauer bei der Aufsicht über die Zubereitung der Würste nothwendig. Gewissenlose Fleischer nehmen hiezu halbfaules Blut, verdorbene Ueberreste von altem Fleische, ekelhafte, sonst nicht genießbare Körpertheile, Fleisch von kranken Thieren, welches sie durch Hinzugabe von Salz und scharfen Gewürzen, und durch die Räucherung zu verbergen wissen. Am gefährlichsten für die menschliche Gesundheit sind die schlecht zubereiteten, zu lange aufbewahrten Blutwürste, in welchen sich ein tödtliches Gift, das Wurstgift, besonders wo die Zubereitung oder Aufbewahrung des Fettes in kupfernen oder schlecht verzinneten Geschirren Statt findet, erzeugt. Frisch bereitete Würste halten sich im Sommer nicht länger als 24 Stunden, im Winter längstens vier bis sechs Tage; später werden sie im Innern schmierig, weich, blaß, sauer, stinken endlich aashaft. Blutwürste dürfen nur aus ganz frischem und reinem Blute zubereitet werden; auch darf hiezu nicht das zusammengeworfene Blut von mehreren Schlachtungen verwendet werden; überhaupt sollen Blutwürste in der warmen Jahreszeit gar nicht bereitet und verkauft werden.

Da se meso za prihodnjo potrebo ohrani, ni vse eno, kje se meso hrani; najbolj in najdalje se ohrani v suhem, hladnem, čistem kraju, v katerem sapa vleče; v umazanih posodah, kjer je zrak ves izpriden, v zaduhlih kotih pa kmalu začne gnjiti. Če visi meso pred hišami ob cesti, onesnažijo ga muhe, prah, blato i. t. d. in tako meso je negnjusno.

Hranjenje mesa se ravna tudi po času, kdaj je bila živina zaklana potem, ko je bila prignana. Utrujena od daleč prignana, vroča živina se mora popred dobro počiti, predno se zakolje; sicer se meso ne da mehko skuhati, ni okusno in kmalu gnjije. Iz zaklane živine mora kri po mogočosti čisto odteči, in potem se mora meso snažno hraniti, ker tako bolje in delj časa ostane.

Mnogotere pripomočke rabijo tudi za bolj dolgo ohranjenje mesa, katero ni frišno za prodajo namenjeno. Za človeško zdravje ni vse eno, kako se ti pripomočki rabijo, in dolžnost mesóvnega oglednika je, na nje paziti. Sleparski mesovni prodajalci skupujejo staro, pol izprideno ali že gnjilo meso, da ga nasolé in suše. Spozna se tako meso, če ga prerežeš, in če tedaj ni tako lepo rudeče kakor frišno nasoljeno in prekajeno meso, ampak je rumenkasto ali višnjevo-zeleno, če smrdi in se ustom ne prileže.

Najbolj skrbno mora pa mesovni oglednik paziti na to, kako se klobase delajo. Mesarji, kateri nimajo vesti, jemlje polgnjilo kri, izpridene ostanke starega mesa, negnjusne dele, kateri sicer niso za živež, meso bolne živine, katero dobro osole in poštopajo, potem pa prekadé. Najnevarnejše za človeško zdravje so slabo narejene, predolgo hranjene krvave klobase, v katerih se naredí smrten strup, klobasni strup, posebno kjer mast v kufrenih ali slabo pocinjenih posodah napravljajo ali hranijo. Frišne mesene klobase se ne ohranijo poleti čez 24 ur, po zimi pa ne čez 4 ali 6 dnij; pozneje so znotraj mehke, blede, kisle, smrdeče in nazadnje smrde kakor mrhovina. Krvave klobase se smejo samo iz frišne in čiste krvi delati; tudi se ne sme za-nje rabiti kri od mnogih kolin; sploh naj se krvave klobase poleti v vročini ne delajo in ne prodajajo.

Der Fleischbeschauer achte darauf, daß zu Leberwürsten keine Eingeweide kranker Thiere, Zunge, Leber, Schmeer, die mit Würmern, Knoten, Beulen u. dgl. besetzt sind, verwendet werden.

Bratwürste faulen sehr schnell und müssen binnen 24 Stunden verkauft sein.

Weil bei der Bereitung der mit starken Gewürzen, zumal mit viel Knoblauch versetzten fetten oder Cervelat-Würsten, und bei den mit viel Pfeffer bereiteten Preßburger Würsten, häufig halbfaules Fleisch und Fettabfälle genommen werden, so richte der Fleischbeschauer auch hierauf sein Augenmerk.

Mesóvni oglednik naj pazi na to, da se za jeterne klobase ne jemlje drob bolnih živalij, pluča, jetra, sal, v katerih so črviči, zatrdine, tvori i. t. d.

Mesene klobase hitro gnijó in se morajo v 24 urah prodati.

Ker mesarji jemljó za mastne klobase, cervelate imenovane, veliko dišáv, zlasti pa česna, za tako imenovane požunske klobase pa veliko popra in večkrat polgnjilo meso in obrezke mesa, naj mesóvni oglednik tudi na te skrbno gleda.



*Uradna predača
1/1880.*

*1880
Prova predača.*