

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 28 (1955)
Heft: 12

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

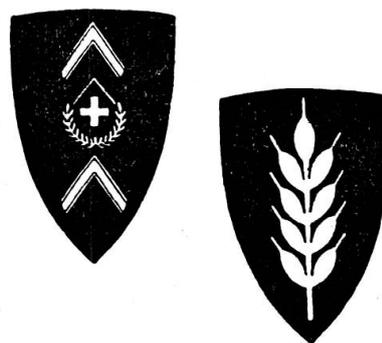
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes und des
Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen



Die Fleischkontrolle

Als Teilgebiet der Lebensmittelkontrolle wurde die Kontrolle des Fleisches und der Fleischwaren aus verschiedenen Gründen gesondert behandelt und einem eigenen Beamtenstab anvertraut. Mit diesem Spezialgebiet befasst sich die eidgenössische und kantonale Fleischschauverordnung; sie geben den Rahmen und umschreiben das Gebiet. Das uns als Nahrung dienende Fleisch stammt von Lebewesen, die oft Träger von Krankheiten sein können, die auf den Menschen übergehen können, oder die oft von denselben Parasiten befallen sind, welche direkt oder via Wirtstier auf den Menschen übertragen sind. Auch ist das Fleisch besonders anfällig für nachträgliche Veränderungen oder es dient beim Zersetzungsprozess als Nährboden für die Entwicklung gefährlicher Keime. Da aber das Fleisch mitsamt allen seinen Nebenprodukten für uns ein Hauptnahrungsmittel darstellt, so rechtfertigt sich eine straffe gesetzliche Regelung. Wenn schon unser durchschnittlicher Jahresverbrauch pro Kopf der Bevölkerung errechnet gegenwärtig auf «nur» ca. 40 kg kommt, gegen die angeblich fast 70 kg in den USA, so ergibt dies trotzdem ein gewaltiges Total pro Jahr. Solche Berechnungen stimmen zwar nie genau; sie können sich nur auf das erfasste Material beziehen. Unser Rindviehbestand ist im Sinken begriffen, während der Schweinebestand in die Höhe geht.

Die ausübenden Organe der Fleischschau sind diplomierte Tierärzte und daneben mit starker Kompetenzbegrenzung die Laienfleischschauer, die in Kursen von spezialisierten Tierärzten ausgebildet werden.

Die Arbeit der Fleischschau ist meist sehr wenig bekannt, denn wer denkt schon beim Verzehren eines gut präparierten Fleischstückes an den Werdegang. Sonst müsste er sich nicht nur mit Fragen der Produktion und des Absatzes, sondern vielleicht auch mit dem Problem des Tötens von Tieren überhaupt auseinandersetzen.

Den historischen Werdegang kann ich nur ganz kurz erwähnen. Von den von Jagd und Fischerei lebenden Urmenschen bis zu den priesterlichen Opferschlachtungen und späteren Anfängen eines eigenen Metzgerstandes, von den ältesten «Kundenmetzgern» und den zeitweilig wenig geachteten Metzgerknechten der mittelalterlichen Höfe bis zu den angesehenen Handwerkerinnungen und ersten Zunft-