

§ 5. Den Metzgermeistern ist nicht gestattet, wissentlich krankes Vieh oder von dem in § 3 bezeichneten Fleische zu kaufen. (Ebendas. Abs. 3.)

§ 6. Nur das große Schlachtvieh unterliegt vor der Schlachtung einer Besichtigung. Die Kosten derselben haben die Metzger zu bestreiten; sie dürfen jedoch den Betrag von 4 Kreuzern vom Stück nicht übersteigen. Die Gemeindefasse bezieht die Beschaugebühr und besoldet den Beschaauer. (Ministerium des Innern vom 19. Juli 1836, No. 8172 in No. 68 des Anzeigbl. für den N.-Rh.)

§ 7. Die Metzger sollen immer mit frischem und gesundem Fleisch nach dem Bedarf des Ortes versehen sein, das in's Verderben übergehende sogleich wegschaffen, auch zu den Würsten nur frisches und gesundes Fleisch und kein anderes Blut als von Schweinen nehmen.\*) (Ebendas. Abs. 2.)

§ 8. Die Metzigen und Vorrathskammern der Metzger sind zu diesem Behufe von den Fleischschauern in den Morgen- und Abendstunden zu visitiren. (Ebendas. 3.)

§ 9. Wer großes Vieh vor geschehener Besichtigung und Gutheiligung von Seiten des Fleischschauers schlachtet, unterliegt einer Strafe von 2 fl., die von der Ortspolizeibehörde zu erkennen ist. (Ebendas. 4.)

§ 10. Wer ungesundes oder verdorbenes Fleisch zum Verkauf ausstellt oder verkauft, unterliegt neben Hinwegnahme desselben einer Strafe von 5 bis 15 Reichsthalern.\*\*\*) Die Bezirksämter oder in größeren Städten eingesetzten Polizeiamter sind in diesem Falle die untersuchenden und strafenden Behörden; jedoch vorbehaltlich kriminalrechtlicher Untersuchung und Bestrafung der durch den Verkauf des ungesunden Fleisches herbeigeführten Gefährdung des Lebens oder der Gesundheit der Menschen.

Der Anzeiger erhält jeweils ein Drittel der Strafe als Anzeigegeld. (Ebendas. Abs. 5 und 6)

§ 11. Außerdem sollen die Metzger die Metzige und den Laden, sowie Messer, Hacken, Karren und Tücher stets rein und nett, Gewicht, Kette und Waagen richtig, gestempelt und blank geschauert haben, von Wein, Fett und Hacken frei halten, die Ladenauslage so machen, daß sie nicht über die Fenstergewänder heraus zu liegen oder zu hangen kommt.

§ 12. Die Metzgerburischen und Lehrlingen müssen, namentlich beim Fleischaustragen, immer reinlich gekleidet, mit weißer Schürze versehen sein und dürfen beim Fleischaustragen nicht rauchen. An Sonn- und Festtagen muß das auszutragende Fleisch mit einem reinen weißen Tuche bedeckt werden.

§ 13. Die Metzger müssen ferner den Kunden oder ihrem Gesinde mit Zuverlässigkeit befehlen, keinen vor dem andern, der früher gekommen, im Fleischvorwiegen befördern, oder in der Wahl der Stücke begünstigen, Niemanden vorräthiges Fleisch gegen baare Zahlung verweigern, nicht ohne Bestellung etwas für Andere zurücklegen, kein Fleisch ungewogen verkaufen und namentlich nicht bei strenger Strafe für eine andere Fleischgattung ausgeben.

§ 14. Sie dürfen in der Regel nicht mehr als auf das Pfund 3 Loth Zugabe geben, und zwar von derselben Fleischgattung, aber nicht in kleineren, beim Ausshauen sich ergebenden Bröckeln. Eine etwas größere Zugabe ist nur zu den besten Theilen des Thieres erlaubt.

\*) Nur falls nicht so viele Schweine geschlachtet werden, um den nöthigen Bedarf an Blut zu gewinnen, dürfte auch das Blut von Ochsen, Hammeln, Kälbern und jungen Rindern, sorgfältig gerührt, ohne allen Nachtheil zu Würsten verwendet werden.

\*\*) Ebendasselbe muß natürlich auch von Würsten gelten, die solche Beschaffenheit haben.