

Von den alten Scholen zum Schlachthof Basel

Autor(en): Jakob Unger
Quelle: Basler Jahrbuch
Jahr: 1949

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/26e1ef6d-2e0b-4478-9b1e-fe9f1d871481>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Von den alten Scholen zum Schlachthof Basel

Von J. Unger

Soweit im Laufe der letzten achtzig Jahre in Basel von *Scholen*, vom *öffentlichen Schlachthaus* oder von der *Schlachtanstalt*, später vom *Schlacht- und Viehhof* und in neuerer Zeit nur vom *Schlachthof* die Rede war, handelte es sich immer um die Stätten, wo die Metzgermeister der Stadt und später des ganzen Kantons ihre gewerblichen Schlachtungen unter amtlicher Kontrolle auszuführen haben.

Diese Verpflichtung der Metzger, *Schlachthauszwang* genannt, hat ihren Grund in den sich vielfach widersprechenden Interessen der Metzger und denen der Fleischkonsumenten. Während die Metzger ihre eigenen Interessen sehr wohl selbst zu vertreten wissen, haben die Behörden die Konsumenten vor Uebervorteilung durch Verkauf minderwertigen Fleisches und vor den Gefahren, die aus dem Genuß von Fleisch kranker Tiere sich ergeben können, zu schützen. Letzteres ist die Aufgabe der im Anschluß an jede Schlachtung auszuführenden *Fleischschau*, welche in den meisten Schlachthäusern durch Tierärzte auszuüben ist. Wenn schon vor vielen Jahren in Basel das Wort geprägt wurde «Metzgerzunft — Unvernunft», so mag das darauf zurückzuführen sein, daß es für die Behörden oft nicht leicht war, den Ausgleich zwischen den Begehren und Ansichten der Metzgerschaft und den Pflichten der Fleischschaubeamten zu finden.

Die alten Scholen.

Bis Ende Mai 1870 standen den in der Stadt Basel ansässigen Metzgermeistern drei getrennte Schlachthäuser, *Scholen* genannt, zum Schlachten der für die Fleischversorgung der Stadtbevölkerung bestimmten Tiere (Stiere, Ochsen, Kühe und Rinder als Großvieh, Kälber, Schafe und Ziegen als

Kleinvieh sowie Schweine und Pferde) zur Verfügung. Die Metzger in den beiden Landgemeinden *Kleinbünningen* und *Riehen* schlachteten dagegen in eigenen Schlachtlökalen, soweit sie nicht auf die Schlachtung ausländischer Tiere angewiesen waren, welche aus seuchenpolizeilichen Gründen nur im Schlachthaus der Stadt geschlachtet werden durften. In der Gemeinde *Bettingen* existierte nie eine Metzgerei. Privatschlachtungen zum Hausgebrauch, sogenannte *Hausschlachtungen* von selbst gehaltenen Tieren, dürfen von jeher in den Betrieben der Tierhalter ausgeführt werden; sie erfolgen in der Regel im Freien nach Eintritt der kälteren Jahreszeit. Infolge Eingehens zahlreicher landwirtschaftlicher Betriebe im Kanton ging die Zahl der Hausschlachtungen von über 800 pro Jahr auf ungefähr 150 zurück. Jede der drei Landgemeinden verfügte früher über einen eigenen, nicht tierärztlichen Fleischschauer. Seit der Vereinigung der Gemeinde Kleinbünningen mit der Stadt und seitdem die früher selbständigen Metzgereien in Riehen als Filialbetriebe durch Großmetzgereien in der Stadt übernommen sind, bildet der ganze Kanton nur noch einen einzigen Fleischschaukreis, in welchem die Fleischschau, auch bei allen noch vorkommenden Hausschlachtungen, durch Schlachthoftierärzte auszuführen ist.

Am 21. September 1867 schlossen Kanton und Stadt miteinander einen Vertrag ab, durch den sich der Staat verpflichtete, vor dem St. Johannotor ein Schlachthaus zu errichten, «nachdem sich die Nothwendigkeit herausgestellt hat, die öffentlichen Schlachthäuser (Sporengasse 12, Weiße Gasse 7 und Untere Rheingasse 1/3) aus dem Innern der Stadt zu entfernen und durch zweckentsprechende Einrichtungen zu ersetzen». Der Große Rat genehmigte diesen Vertrag am 3. Februar 1868, bewilligte einen Baukredit von Fr. 446 000.— und ermächtigte den Kleinen Rat, hiefür ein besonderes Anleihen zu beschaffen. Im betreffenden Großratsbeschlusse wurde grundsätzlich festgelegt, der Kanton dürfe aus dem Betrieb seines Schlachthauses keine Nettoeinnahmen beziehen, das Schlachthaus habe sich aus seinen Gebühreneinnahmen selbst zu erhalten, und das für das Schlachthaus aufgewendete

Anlagekapital sei aus den jährlichen Brutto-Betriebsüberschüssen dem Kanton angemessen zu verzinsen und zu amortisieren. Dieser für alle öffentlichen Schlachthäuser wichtige Grundsatz ist anfangs unseres Jahrhunderts beim Erlaß der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung auch in der «Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909» verankert und so für alle damals in der Schweiz bestehenden und seither neu erstellten öffentlichen Schlachthäuser verbindlich geworden.

Das Schlachthaus von 1870.

Am 2. Juni 1870 konnte das neue öffentliche Schlachthaus der Stadt Basel dem Betrieb übergeben werden. Es bestand ursprünglich aus dem Verwaltungsgebäude mit Büroräumen und der Verwalterwohnung, aus zwei Längsgebäuden mit je 10, also total 20 Schlachtzellen, einem Brühhaus mit Schweinemetzgerei und Kuttlerei, einem Eiskeller im Untergeschoß des letzteren und einer parallel zu den Schlachtzellengebäuden liegenden Gebäudeflucht mit den Stallungen für die eingebrachten Schlachttiere und mit einem Darmverarbeitungslokal.

An das Verwaltungsgebäude, gegen die frühere Schlachthausstraße hin, waren der Impfstierstall und das *Impflokale* angebaut. Sie wurden dem Schlachthaus angegliedert, weil zu jener Zeit in Basel die obligatorische Schutzimpfung der Bevölkerung gegen die Pocken oder «Blattern» eingeführt und der dazu benötigte Impfstoff, die Kuhpockenlymphe, auf den im Schlachthaus gehaltenen Impfstieren gezüchtet wurde. Die Gewinnung der Kuhpockenlymphe im Schlachthaus dauerte bis anfangs unseres Jahrhunderts, als in Bern das Schweizerische Serum- und Impfinstitut geschaffen wurde und in der Folge von dort die heute gebräuchliche Trockenlymphe bezogen werden kann. Die Pockenschutzimpfungen wurden noch bis ins zweite Jahrzehnt unseres Jahrhunderts hinein im *Impflokale* des Schlachthauses durchgeführt.

Das Schlachthaus war nach dem zu jener Zeit gebräuch-

lichen, in Frankreich zuerst eingeführten Schlachthausbausystem, dem Zellsystem, erstellt, im Gegensatz zu dem erst später in Deutschland eingeführten Schlachthallensystem. Von den oben erwähnten 20 Schlachtzellen war anfänglich je eine jedem in der Stadt ansässigen Metzgermeister zur alleinigen Benützung zugewiesen. Bald mußten sich aber mehrere Metzger mit bescheidenerem Umsatz in die gemeinsame Benützung einiger Schlachtzellen teilen. Groß- und Kleinvieh wurde in den Zellen geschlachtet, die Schweine in der gemeinsamen «Säumetzg». Während das Schweinefleisch unmittelbar nach der Schlachtung, in noch warmem Zustand, zum sofortigen Verarbeiten nach den Metzgereibetrieben verbracht wurde, blieb das Fleisch von den in den Zellen geschlachteten Tieren, soweit der Platz ausreichte, tagelang in diesen hängen. In den Zellen waren Einrichtungen vorhanden, um bis zu 6 Stück Großvieh darin hängen zu lassen und auch dann noch ein weiteres Stück schlachten zu können. Kleinvieh mußte dagegen schon am Tage der Schlachtung in den Eiskeller unter dem Brühhaus getragen und später wieder in gleicher Weise «heraufgebuckelt» werden. Weil die Kälber- und Schaftransporte nur an einem oder zwei Wochentagen eintrafen und möglichst gleichentags geschlachtet werden mußten, boten die Hakenrahmen in den Zellen von Anfang an zu wenig Platz, um alle an einem Tag zur Schlachtung gelangten Kälber und Schafe bis zum Eintritt der Totenstarre im Fleisch in den Zellen hängen lassen zu können. Die Kälber wurden am Tage ihres Eintreffens im Schlachthaus geschlachtet, weil die zu ihrer Fütterung benötigte Milch nicht in genügender Menge beschafft werden konnte und zudem zu teuer zu stehen kam. War es aber trotzdem nötig, Kälber über Nacht in Stallungen einzustellen, wurden sie mit Mehlwasser getränkt, um ihr Hungergebrüll verstummen zu lassen. Das hatte aber zur Folge, daß die Tiere bis zum folgenden Morgen schon an Durchfall litten und Schaden genommen hatten.

In der Schweineschlachthalle, d. h. in dem einzigen Schweinebrühkessel, mußten aber auch die von den geschlachteten Kälbern stammenden Köpfe, Füße und Gekröse gebrüht und

geschabt werden. Heute wäre ein derartiges Zusammenlegen der beiden Verrichtungen aus hygienischen Gründen nicht mehr zugänglich.

Für das Brühen und Garkochen der Kutteln von Großvieh war im Brühhaus ein abgetrennter Raum, die *Kuttlerei*, vorhanden; sie war an den Kuttlermeister vermietet. Dieser wurde noch bis in den Anfang des zweiten Jahrzehnts unseres Jahrhunderts hinein von der Metzgerzunft ernannt. Er hatte mit seinen Angestellten die Großviehmägen in den Schlachtzellen und später in der Großviehschlachthalle abzuholen, zu entleeren, durch Buchstabeneinschnitte nach Eigentümern zu kennzeichnen, zu brühen, zu schaben, garzukochen, in fließendem Wasser zu kühlen und den Eigentümern in der Stadt täglich zu überbringen. Für diese Verrichtungen bezog der Kuttlermeister eine von der Metzgerzunft festgesetzte Entschädigung pro Stück. Daneben hatte er Anspruch auf das bei der Verarbeitung der Kutteln sich ergebende Abfallfett. Dieses Sammeln und Ausschmelzen des Kuttelfettes zu Talg war für ihn ein lohnendes Geschäft. Er hatte es auch in der Hand, die Menge des ihm zugekommenen Kuttelfettes ganz erheblich, zum Nachteil der Metzgermeister und ohne daß diese es achteten, zu mehren; der Kuttlermeister brauchte seine Arbeiter nur anzuweisen, beim Abholen der Rindermägen von den Schlachtstellen das am Wanstmagen (Pansen) angewachsene Netz, welches die Metzger zuhanden nehmen, so abzutrennen, daß möglichst große Netzpartien am Pansen verblieben. Einen Teil dieses Talges verwendete er zur Herstellung des großen Bedarfes an Kerzen zur künstlichen Beleuchtung in den Schlachtzellen. Sie wurden in der Kuttlerei gegossen und vom Kuttlermeister an die Benützer der Schlachtzellen verkauft. Den restlichen Talg verkaufte er an eine Seifensiederei.

Solange in den Schlachtzellen noch geschlachtet werden durfte, d. h. bis 1911, gab es keine andere Beleuchtung als Kerzenlicht. Die natürliche Beleuchtung in den Zellen war denkbar schlecht, Tageslicht konnte doch nur durch verhältnismäßig kleine, unter weitausragenden Vordächern gelegene

Klappfenster und durch die allfällig offen gelassene Zellentür eindringen. Wenn auch noch erwähnt wird, dass bis Frühjahr 1910 die Arbeits- und Betriebszeiten im Schlachthaus im Sommerhalbjahr von 4 Uhr morgens und im Winterhalbjahr von 5 Uhr morgens ohne Unterbruch bis 8 Uhr abends gedauert haben, so ist es verständlich, daß in den Schlachtzellen zeitweise nicht ohne künstliche Beleuchtung auszukommen war. Da die als «Fleischschau» bezeichnete Untersuchung der frisch geschlachteten Tiere und deren Organe nur bei guter Beleuchtung einwandfrei möglich ist, waren die die Fleischschau ausübenden Tierärzte sogar zur Tageszeit genötigt, sich der Handlaternen zu bedienen, ursprünglich auch solcher mit Kerzenlicht, in späteren Jahren dann allerdings der Azetylenlaternen. Aber noch im Frühjahr 1909, anlässlich der Amtsübergabe des ersten Schlachthausverwalters wurde dem Nachfolger, wohl als symbolischer Ersatz eines Szepters, eine recht hübsche antike Handlaterne übergeben. Der zweite Schlachthausverwalter hat sich indessen nie dieses patriarchalischen Lichtspenders bedient, hat aber trotzdem in manchen Mißstand und in das Drum und Dran in den alten Schlachtzellen hineingeleuchtet.

Bau eines dritten Zellengebäudes 1876

Kurz nach der Inbetriebnahme des Schlachthauses dehnte sich die Stadt unerwartet rasch über die zu Grünanlagen umgewandelten früheren Stadtgräben aus. Die Bevölkerungszahl nahm innert der 10 Jahre von 1870 bis 1880 um 38% zu. In den neuen Stadtquartieren siedelten sich neue Metzgereibetriebe an. Man bedurfte größerer Mengen Fleisch. Dementsprechend sind im neuen Schlachthaus die Schlachtziffern so unerwartet rasch in die Höhe gestiegen, daß die Zahl der Schlachtzellen und der darin vorhandenen Schlachtplätze, trotz täglicher 15- bis 16stündiger Betriebszeit und trotz der damals gepflogenen Gewohnheit, auch an Sonntagen zu schlachten, nicht mehr ausreichten. Deshalb mußte schon 6 Jahre später ein drittes Zellengebäude erstellt werden. Die Zahl der ursprünglich vorhandenen Zellen wurde

dadurch verdoppelt. Das ermöglichte, daß bis zu 40 Metzgereibetriebe gleichzeitig schlachten lassen konnten. Wenn gesagt wird schlachten «lassen» konnten, so wird damit auf die bis vor wenig Jahren im Basler Schlachthaus eingelebte Institution der sogenannten *Lohn-* oder *Stückmetzger* hingewiesen. Es waren selbständige Unternehmer mit ihren Arbeitern und Lehrlingen. Jeder Lohnmetzger verpflichtete sich mehreren Metzgermeistern gegenüber, gegen Stücklohn alle für sie gekennzeichneten Tiere laufend zu schlachten. Gar bald übertrugen fast alle Metzgermeister das Schlachten und Verrichten der andern damit verbundenen Arbeiten an die Lohnmetzger. So wurden letztere nach und nach die Herren über einzelne Schlachtzellen.

Die Lohnmetzger waren eine Gilde besonderer Art, wirkliche Schwerarbeiter, die von früh bis spät ihre anstrengende Arbeit verrichteten. Sie nahmen an den Hauptschlachttagen ihre Mahlzeiten und täglich ihre öfteren Zwischenverpflegungen an einem zum Ablegen der ausgeweideten Gedärme bestimmten Klapptisch in einer Schlachtzelle ein; denn dazumal gab es im Schlachthaus noch keinerlei Wohlfahrtsräume für das Arbeitspersonal. Entsprechend der schweren Arbeit war auch der Durst. Auch der wurde größtenteils im Schlachthaus gestillt. Sorgten doch die Inhaber von 4 gegenüberliegenden Wirtschaften und während vieler Jahre sogar noch eine Bierbrauerei für den benötigten Antransport von Bier und Wein, Bier nur in Literflaschen und Wein in sogenannten Muffgläsern. Die Wirte ließen tagsüber in den Arbeitsräumen mit Bier und Wein hausieren, lieferten solche Getränke aber auch auf Bestellung. Auf Bestellung wurde hauptsächlich der Bierbedarf für den folgenden frühen Morgen geliefert. Er betrug bis zu 3 Liter pro Mann. Ein derart übermäßiger Alkoholgenuß schon vom frühen Morgen ab — auch bei schwerster Arbeitsleistung — dürfte es verstehen lassen, wenn die alten Lohnmetzger als «eine Gilde ganz besonderer Art» bezeichnet wurden. Verständlich ist es aber auch, wenn der neue Schlachthausverwalter nach seinem Amtsantritt im Mai 1909 alles daransetzte, möglichst bald

den Verkauf und Genuß alkoholischer Getränke im Schlachthaus zu unterbinden. Das wurde möglich, indem vorerst unter großem Widerstand die Betriebszeiten im Schlachthaus verkürzt, eine Mittagsbetriebspause, Znüni- und Vesperpausen eingeschaltet werden konnten. Die noch zu erwähnende Schaffung eines als Kantine zu benützenden Raumes, in welchem gezuckerter Schwarztee in beliebigen Mengen unentgeltlich ausgeschenkt wurde, ermöglichte die Durchführung des Alkoholverbotes innert verhältnismäßig kurzer Zeit. Damit hörten die früher gar nicht so seltenen Widersetzlichkeiten und Tätlichkeiten seitens betrunkenere Schlachthausbenützer gegenüber dem Aufsichtspersonal auf.

Die Selbstherrlichkeit der Lohnmetzger begann zu schwinden, als im Jahre 1897 der Allgemeine Konsumverein Basel an der Mülhauserstraße seine Großmetzgerei eröffnete. Er ließ nicht durch die Lohnmetzger, sondern durch eigenes Schlachthauspersonal schlachten, anfänglich auch noch im Zellenschlachthaus, wo er 3 von den 40 Schlachtzellen für sich allein benötigte. Die Metzgerei *Samuel Bell & Söhne*, die sich damals auch zu einer Großmetzgerei entwickelte, ließ noch bis in die Zeit des ersten Weltkrieges hinein ihre Schlachtungen durch einen Lohnmetzger und dessen Metzgerburschen ausführen. Später fingen auch andere Metzgermeister wieder an, durch ihr eigenes Personal selbst zu schlachten. Die letzten Lohnmetzger wurden im Laufe der dreißiger Jahre vom Basler Metzgermeisterverein als dessen Angestellte übernommen, um mit ihnen das Schlachten, das Reinigen der Därme sowie das Brühen der Köpfe, Füße usw. für die Großzahl der selbständigen Metzgermeister genossenschaftlich zu besorgen. Heute gibt es im Schlachthof Basel keine Lohnmetzger mehr.

Der Schlachtvieheinkauf und der Viehhof.

Als in den Scholen geschlachtet wurde und noch ein Jahrzehnt weiter, pflegten die Basler Metzgermeister allwöchentlich selbst «über Land zu gehen», um ihren Schlachtviehbedarf bei den Landwirten in der Umgebung Basels oder auf

Viehmärkten einzudecken. Bei diesen Einkäufen wurde sozusagen ausnahmslos *«überhaupt gehandelt»*. Dabei schätzte der Metzger den Schlachtertrag (Gewicht und Mastzustand) durch Abtasten der Tiere, worauf er dem Verkäufer einen Pauschalpreis offerierte. Die Landwirte wußten sehr wohl, daß ihnen kein Metzger einen zu hohen *«Ueberhauptpreis»* anbot, weshalb sie stets einen höheren Betrag forderten. Das führte dann *«zum Markten»*, zum gegenseitigen Vor- und Nachgeben, bis sich Metzger und Verkäufer auf einem Mittelpreis einigen konnten, den Kaufabschluß durch gegenseitiges Zusammenschlagen der Hände besiegelten und der Käufer dem Verkäufer das übliche *«Trinkgeld»*, in der Regel einen Franken, aushändigte. Nur selten wurden die gekauften Tiere vom Metzger selbst abgeführt und bar ausbezahlt; in der Regel mußten sie durch die Landwirte ins Schlachthaus gebracht und dort eingestellt werden, nachdem sie mit dem Kennzeichen des Empfängers, einem von der Schlachthausverwaltung vorgeschriebenen Haarschnittbuchstaben, versehen waren. Anschließend begab sich der Verkäufer in die Wohnung des Metzgers, um dort den Kaufpreis einzukassieren.

Als es im Laufe der Jahre für die sich mehrende Zahl der Stadtmetzger immer schwieriger wurde, die benötigte Anzahl Schlachttiere in leicht erreichbarer Nähe aufzutreiben, begannen Viehhändler mit deren Beschaffung auf Viehmärkten in weiter entfernten Produktionsgegenden. Die Viehhändler unterhielten in der Stadt oder in deren Nähe eigene Stallungen, wo sie den Metzgern die Tiere feilboten. Anfänglich war auch dort nur der *«Handel überhaupt»* üblich. Die Händler brachten die gekauften und für die Metzger gekennzeichneten Tiere nach den Stallungen im Schlachthaus. Barzahlung nach der Ablieferung der Tiere kam aus der Mode: Die Viehhändler besuchten ihre Abnehmer wöchentlich einmal, um ihre Guthaben einzukassieren. Konnte ein Metzger seinen Lieferanten am Besuchstag noch nicht voll auszahlen, so begnügte sich der letztere gerne mit einer Teilzahlung; denn solange ein Metzger bei ihm verschuldet war, war er auch verpflichtet, die Schlachttiere weiterhin nur von ihm zu kau-

fen. So wurden mit der Zeit manche Metzgermeister, hauptsächlich jüngere Anfänger ohne Betriebskapital, von den Händlern abhängig, nicht zuletzt, weil die Viehhändler das Verkaufen der Tiere besser verstanden als noch unerfahrene Metzgermeister, welche oft zu teuer einkauften und deshalb nicht auf ihre Rechnung kommen konnten. Solche Metzger nahmen dann die Gewohnheit an, ihren nächsten Wochenbedarf jeweils bei ihrem Händler zu bestellen. Dieser lieferte ihnen solche Tiere, welche die zahlungskräftigen Metzgermeister nicht für sich ausgewählt hatten.

Metzgermeister, die im Laufe der Zeit einsahen, daß ihnen die Händler beim «Schlachtvieheinkauf überhaupt» überlegen waren, zogen es deshalb vor, nur noch «auf Gewicht zu kaufen», in früherer Zeit «auf Lebendgewicht», seit den neunziger Jahren nur noch «auf Schlachtgewicht». Beim Handel «auf Lebendgewicht» werden die Tiere bei ihrer Ablieferung im Schlachthaus lebend gewogen. Da das Lebendgewicht eines Tieres, je nach dem Grade seiner Fütterung und Tränkung, ganz verschieden ausfällt, kann der Handel günstiger für den Verkäufer oder günstiger für den Käufer ausfallen. In Erkenntnis dieser Tatsache wurden lebend zu wägende Tiere stark überfüttert und nach vorheriger Verabreichung von Kochsalz getränkt zur Wägung geführt. Deshalb wurde im alten Zellenschlachthaus ein sogenannter «Hungerstall» für auf Lebendgewicht gekauftes Großvieh eingerichtet. Der Hungerstall besaß weder Krippen zum Tränken noch Heurufen zum Füttern der eingestellten Tiere. Diese wurden, entgegen allen Regeln des Tierschutzes, während 24 Stunden vor der Lebendwägung dort eingestellt und brüllten nach Futter. Der Hungerstall wurde im Mai 1909 aufgehoben und bis zur späteren Schaffung von Umkleideräumen dem Arbeitspersonal zur Verfügung gestellt; denn bislang konnten die Lohnmetzger wie alle übrigen im Schlachthaus arbeitenden Leute nur in den Schlachtzellen ihre Straßen- und Arbeitskleider wechseln. Später wurde im Basler Schlachthaus kaum mehr auf Lebendgewicht gehandelt. War es ausnahmsweise doch noch der Fall, so ließen die Metzger ein allfälliges

Uebergewicht überfüllter Rindermägen nach der Schlachtung amtlich feststellen und bescheinigen, um einen entsprechenden Abzug vom vorher festgestellten Lebendgewicht machen zu können. Seit Anfang unseres Jahrhunderts lebte sich der «Handel auf Schlachtgewicht» bei allen Tiergattungen, außer bei den Pferden, allgemein ein. Weil zur Zeit des Zellen-schlachthauses eine Ueberwachung der Schlachtungen, welche vielfach hinter geschlossenen Türen erfolgten, nicht möglich war, hatten die Wagmeister die Verantwortung für die Befolgung der Ausschlachtvorschriften durch die Metzger. Sie waren deshalb vereidigte Beamte. Trotzdem hat es gegen Ende der neunziger Jahre ein alter Lohnmetzger fertig gebracht, die Wagmeister während längerer Zeit zu täuschen, indem er z. B. von 20 für denselben Metzgermeister geschlachteten und ihm vom gleichen Händler gelieferten Kälbern mehrmals nacheinander die paar leichteren aus der Zelle nach dem Waglokal und wieder zurücktrug und sie so vielmal wägen ließ, bis 20 Wagenscheine ausgestellt waren. Diese betrügerische Praktik zugunsten eines Metzgermeisters und zum Nachteil eines Kalberhändlers dauerte, bis letzterem die zu niedrigen und gleichlautenden Gewichtsbescheinigungen auffielen und der Lohnmetzger erwischt wurde. Metzgermeister und Händler verständigten sich; denn der erstere war ein gar guter Kunde des letzteren. Der Lohnmetzger erhielt eine Ordnungsbuße, statt daß er mit Schlachthausverweis bestraft wurde. Um aber ähnliche Vorkommnisse in der Zukunft zu verhüten, wurden die Wagmeister angewiesen, jedem gewogenen Fleischviertel oder Tierkörper einen 10 cm hohen blauen Baslerstab aufzustempeln. Diese Kennzeichnung bot noch einen weiteren Vorteil: Die in den Schaufenstern der Metzgereien ausgehängten Fleischstücke erweckten durch den Baslerstab den Anschein, als hätten sie im Schlachthaus eine strenge Kontrolle passiert, während wegen Abwesenheit der Schlachthaus-tierärzte oft eine Fleischschau überhaupt nicht stattgefunden hatte. Weitere Versuche, das zahlbare Schlachtgewicht zu erniedrigen, erfolgten, indem von fetten Ochsen kiloweise kleine Fettabschnitte aus dem Unterhautfett her-

ausgeschnitten und an der Blutentzugstelle am Hals mehr als nur blutig durchsetzte Fleischpartien vor dem Wägen weggeschnitten wurden. Auch beiderseits des Baucheröffnungsschnittes wurden bis zu 5 cm breite Bauchdeckenstreifen weggeschnitten. Ferner kam es vor, daß die vor dem Wägen zu entfernenden Kalbsköpfe mit einem oder gar zwei Halswirbeln und mit der ihnen anhaftenden Muskulatur, statt im Hinterhauptgelenk, abgetrennt wurden. Die alten Lohnmetzger nannten die vor der Wägung entwendeten Abschnitte «Putzeten». Weil solche Gewohnheiten in den alten Schlachtzellen leichter möglich waren als später in der ständig überwachten gemeinsam benützten Schlachthalle, hielt es nach 1909 überaus schwer, die Lohnmetzger aus den Zellen herauszubringen, als diese umgebaut und zu anderen Zwecken Verwendung finden mußten.

Der Viehhof und die Schweinemästerei.

Als anfangs 1880 die Stallungen im alten Schlachthaus nicht mehr ausreichten, wurde im Jahre 1883 ein zufällig verkäufliches Areal mit Holzschuppen, einem großen Werkstattgebäude und einem Wohnhaus an der Ecke Elsässerstraße/Mülhauserstraße zur Schaffung eines *Viehhofes* erworben. Die Holzschuppen wurden als Notstallungen für Großvieh und Schweine und das Werkstattgebäude als *Markthalle* mit Buchten für Kälber eingerichtet. Auf einen noch freien Platz kam eine massive Stallung für 80 Stück ausländisches Großvieh zu stehen. So war vorläufig dem Platzmangel in den Schlachthausstallungen abgeholfen. Anfänglich war auch ein Verbindungsgeleise vom Güterbahnhof Basel-St. Johann nach dem Viehhof durch die Lothringerstraße geplant. Es ist aber nie erstellt worden, weil nach der eidgenössischen Tierseuchengesetzgebung in- und ausländische Schlachttiere nicht mehr nebeneinander eingestellt werden durften; im Viehhof durfte nur noch Inlandvieh eingestellt werden, während ausländische Tiere direkt in das Schlachthaus verbracht werden mußten. In der Markthalle war die Abhaltung wöchentlicher

Schlachtviehmärkte geplant. Dieser Traum verwirklichte sich aber nie.

Die Schweinemästerei des Kriegsfürsorgeamtes im Viehhof.

Nach seinem Amtsantritt entdeckte der neue Direktor des Schlachthofes eine ausgedehnte Fettschicht um den Schachtdeckel der Kanalisation herum. Sie rührte her von den Küchenabfällen des Bürgerspitals. Die Schlachthausverwaltung holte nämlich diese Abfälle schon seit vielen Jahren gegen Bezahlung einer Jahresentschädigung an das Bürgerspital täglich ab, um sie zur Fütterung der Schweine zu verwenden. Waren im Schlachthof keine Schweine eingestellt, weil das damals in Basel konsumierte Schweinefleisch zur Hauptsache aus Holland und Dänemark eingeführt wurde, so bestand im Schlachthof keine Verwendungsmöglichkeit für die fraglichen Speiseabfälle. Sie mußten aber trotzdem im Bürgerspital abgeholt werden. Es wurde dann der zum Transport benützte Faßwagen über dem oben erwähnten Schacht umgekippt und der Faßinhalt durch die Kanalisation in den Rhein abgeleitet. Um die ständige Verunreinigung der Hofpflasterung und die Vergeudung abstellen zu können, suchte der Direktor beim Sanitätsdepartement um die Erlaubnis nach, in unbenützten Stallungen des Viehhofes eine Anzahl Jungschweine zum Verfüttern der Speiseabfälle einzustellen. Erst nach längerem Hin und Her wurde ein bescheidener Kredit zum Ankauf von 2 (!) Jungschweinen bewilligt. Nachdem diese ausgemästet und mit namhafter Rendite verkauft waren, durften aus einem Teil des Erlöses 10 Jungschweine erworben werden. Als auch diese gemästet und verkauft waren, wider setzte sich niemand mehr der Weiterentwicklung der für den Schlachthof recht rentabeln Schweinemästerei.

Nach Ausbruch des ersten Weltkrieges war im Viehhof ein Schweinebestand von 30 Stück vorhanden. Der damalige Vorsteher des Sanitätsdepartements, der auch Chef des Kriegsfürsorgeamtes war, wünschte die Erweiterung der Schweinemästerei und deren Betrieb auf Rechnung des Kriegsfürsorgeamtes. Dem Mästereibetrieb wurde auch eine Schweinezüch-

terei angegliedert. Diese erwies sich als noch weit rentabler als die Mästerei. Ein in Langenthal für Fr. 1200.— angekaufter erstprämierter Zuchteber vererbte seine Qualitäten derart auf seine Nachkommen, daß sie an den folgenden Ausstellungen in Langenthal durchwegs erste Preise erzielten und für Jungeber von wenigen Monaten bis zu Fr. 1900.— zu lösen waren. Das Fleisch von den gemästeten Schweinen wurde an speziellen Verkaufstagen im Schlachthof verkauft. Ob schon es um mindestens 80 Rp. unter den damaligen Ladenpreisen pro Kilo verkauft wurde, konnte im ersten Betriebsjahr schon ein Reingewinn von Fr. 60 000.— für das Kriegsfürsorgeamt verbucht werden. Der Schlachthof erhielt Mietzins für seinen Viehhof, Entschädigungen für Fuhrleistungen und gute Erlöse für den Schweinen verfütterte Tragsäcke und Föten von den damals in großer Zahl geschlachteten trächtigen Kühen wie auch für das in der Wasenmeisterei hergestellte Tierkörpermehl. Bald nach Kriegsende wurde die Schweinemästerei und Züchtereiliquidiert.

Im Jahre 1929 konnte das Viehhofareal als Bauland für rund Fr. 230 000.— verkauft werden.

Erweiterung des Schlachthauses um die Jahrhundertwende.

Basels Bevölkerungszahl ist von 1870 bis 1890, also innert 20 Jahren seit der Erstellung des ältesten Teils des Schlachthauses, von 44 000 auf 77 600, somit um 33 600 Seelen gewachsen. Die Zahl der Kälberschlachtungen hat sich nahezu und die der Schweineschlachtungen mehr als verdoppelt. Deshalb machte sich im Schlachthaus ab Anfang der 90er Jahre wiederum größerer Platzmangel geltend. Die alte «Säumetzg» erwies sich als viel zu klein, um größere Schweinetransporte am Tage ihres Eintreffens schlachten zu können, und die Schweinestallung ebenfalls, um größere Schweinetransporte darin unterzubringen. Auch die Zahl der Schlachtzellen reichte nicht mehr aus.

Aus diesen Gründen wurde 1894 die Erweiterungsmöglichkeit geprüft. Während der vierjährigen Periode, die zur Ausarbeitung des Erweiterungsprojektes benötigt wurde, ist

auch die Frage geprüft worden, ob nicht die Schlachtanstalt in eine weiter von der Stadt entfernte Gegend zu verlegen wäre, weil das vorgesehene Gelände *eine ganz unbefriedigende Form aufweise* und eine spätere Erweiterung der Schlachtanstalt nur noch auf eine beschränkte Zeit gestatte. Als Bauplatz im Falle einer Verlegung wäre ein ca. 75 000 m² umfassendes Areal bei der «Kleinen Klybeck» vorgesehen gewesen. Die Kosten eines Neubaus wurden nach Abzug der erhofften Erlöse für die Areale des alten Schlachthaus und des Viehhofes auf Fr. 2 000 000.— veranschlagt, währenddem die Kosten für eine Erweiterung nur auf Fr. 1 600 000.— errechnet wurden. Ein Bahnanschluß zu einer an der Einmündung der Wiese in den Rhein gelegenen Schlachtanstalt wäre nur über die Verbindungsbahnbrücke und den Badischen Bahnhof möglich gewesen. In Erkenntnis der damit verbundenen Nachteile wurde glücklicherweise von einer Verlegung der Schlachtanstalt nach Kleinbasel Umgang genommen; sie wäre der Entwicklung Basels zur Hafenstadt späterhin sehr hinderlich geworden. Der Regierungsrat hielt die Ausdehnungsmöglichkeit am alten Ort für ausreichend, da dieser zusammen mit den neu zu erwerbenden und einzubeziehenden Arealen selbst für die Bedürfnisse einer doppelt so starken Bevölkerung unserer Stadt genügend Raum biete. Er beantragte daher, der Große Rat möge den Erwerb von 13 800 m² Land bewilligen und den generellen Plänen die grundsätzliche Genehmigung erteilen. Im Jahre 1898 zählte die Stadt Basel rund 100 000 Einwohner. Die seitherige mächtige Entwicklung der Fleischindustrie in Basel mit großer Fleisch- und Fleischwarenausfuhr nach andern Schweizer Städten und die damit verbundenen Anforderungen an die Schlachtanstalt konnten damals nicht vorausgesehen werden.

Sowohl der generelle Erweiterungsplan vom April 1898 wie auch die definitiven Pläne vom Januar 1900 ließen die alten Gebäude von 1870, 1876 und 1883 stehen. Dies war notwendig, damit während der langen Bauperiode möglichst ungehindert weitergeschlachtet werden konnte. Im Verlaufe der Bauperiode von 1900 bis 1903 sind verschiedene der vom

Großen Rat genehmigten Bauten nicht ausgeführt worden, da der Kredit dafür nicht ausgereicht hätte. So war es nicht verwunderlich, daß sich schon kurze Zeit nach der Inbetriebnahme der erweiterten Schlachthanstalt infolge der starken Erhöhung der Schlachtziffern und der Fleischzufuhren neue Erweiterungs- und Ergänzungsbedürfnisse geltend machten. So wurden für den Umbau der Schlachthanstalt während der Jahre 1898 bis 1907 insgesamt Fr. 2 111 633.30 aufgewendet. Während dieser Umbauperiode entstand zwischen den alten Anlagen und der Mülhauserstraße sozusagen ein neuer Schlachthof; darin fehlten jedoch eine Kleinviehschlachthalle, Geräte-, Wasch- und Umkleieräume wie auch ein Kantinenraum für das in der Schlachthanstalt beschäftigte Personal.

Wie schon beim Planen des generellen Erweiterungsprojektes, wurden auch bei der Ausführung große Fehler begangen, welche sich für die spätere Ergänzungsmöglichkeit der Anlage als überaus hinderlich erwiesen. Die neu zu erstellenden Gebäude wurden, mit Rücksicht darauf, daß man die alten Gebäude unverändert weiterbenützen könne, um einen Viertelskreis unrichtig orientiert und einzelne neue Gebäude am unrichtigen Orte erstellt.

Die alte unglückliche, nie zur Ausführung gelangte Idee, es müsse der Basler Schlachthanstalt ein Viehhof mit Wochenviehmärkten angegliedert werden, und das Schonen der Gartenanlagen längs der Elsässerstraße verunmöglichten eine rationelle Ausnützung des großen Areals für einen gut gegliederten Schlachthof. So entstand ein Durcheinander der verschiedenen Gebäude und eine mehrfache Kreuzung der Transportwege. Diese wirkte sich im Laufe der Jahre 1900 bis 1935 zunehmend ungünstig auf die Betriebsverhältnisse in der Anlage aus. Wiesen die Totalschlachtziffern in dieser Zeit doch eine Zunahme von 57 040 auf 143 952 Stück, also um über 150% auf.

Der Betrieb in der erweiterten Schlachthanstalt.

Während in der Zeit des Zellenschlachthauses mit verhältnismäßig wenig Schlachthauspersonal auszukommen war, än-

derten sich diese Verhältnisse ganz wesentlich. Bei der Inbetriebnahme des Schlachthauses im Jahre 1870 bestand das Personal aus dem Verwalter, einem damals noch jungen Tierarzt, einem Bürogehilfen, einem Stallmeister und dessen einzigem Gehilfen. Als der Verwalter nach dem Inkrafttreten der ersten eidgenössischen Tierseuchengesetzgebung im Jahre 1874 nebenamtlich auch Grenztierarzt am Straßenzollamt Lysbüchel wurde und ein Jahr später das dritte Zellengebäude erstellt werden mußte, wurde ihm ein Tierarzt als Adjunkt und Stellvertreter beigegeben. Der Betrieb der Kuttlerei durch den von der Metzgerzunft ernannten Kuttlermeister ist schon erwähnt.

Die Reinhaltung der Schlachtzellen war den Benützern überbunden. Um mit den Lohnmetzgern nicht zu oft «Schereien» zu haben, wurde alle 2 Monate an diesen eine Tafel mit der Aufschrift «Zelleninspektion am . . .» ausgehängt.

In der erweiterten Schlachtanstalt mußte sowohl das Aufsichts- als auch das Bedienungspersonal wesentlich vermehrt werden: Vor allem wurde ein dritter Tierarzt als Adjunkt angestellt, so daß während der 15- bis 16stündigen Betriebszeit meistens ein Tierarzt in der Schlachtanstalt zu finden war, wenigstens wenn sich der Schlachthausverwalter nicht auf der Jagd im Elsaß, der erste Adjunkt nicht als Stellvertreter des Grenztierarztes am Lysbüchel und der zweite Adjunkt nicht auf der Privatpraxis befanden.

Die Hallenmeister hatten außer der Beaufsichtigung des Schlachtens und der Rapportierung an die Buchhaltung auch das Wägen der geschlachteten Tiere zu besorgen. Diese mußten dort in noch warmem Zustande gewogen werden, bevor sie nach der Vorkühlhalle übergerollt wurden. Die festgestellten Tiergewichte mußten nicht mehr wie früher an den alten Waagen abgelesen, in Notizbücher eingetragen und auf Waagscheinformulare übertragen werden; denn die Hochbahnwaagen sind mit Billettdruckapparaten versehen. Diese ermöglichen das Eintragen der Gewichtsziffern auf Waagkarten und Kopieblätter, welche als amtliche Waagscheine zu verwenden sind, nachdem sie die Waagmeister durch Eintragen

des «Warmgewichtsabzuges» ergänzt haben. Warm gewogene Tiere (deren Fleisch) wiegen 2% mehr als kalt gewogene. Weil der Schlachtviehhandel «auf Schlachtgewicht» zu einer Zeit eingeführt wurde, als die geschlachteten Tiere noch nicht in warmem Zustande gewogen wurden, erwirkten die Metzger die Einführung des Warmgewichtabzuges. Das sogenannte «Kaltgewicht» ist um 2% niedriger als das «Warmgewicht», weil die Tierkörper nach erfolgtem Ausschachten bis nach eingetretener Totenstarre, infolge Austrocknens der Oberflächen, Flüssigkeitsgehalt an die Luft abgeben.

Weil anlässlich des Erweiterungsbaues unterlassen wurde, eine geräumige Kleinviehschlachthalle zu erstellen, mußten Kälber und Schafe weiterhin in den Zellen geschlachtet werden. Einige Lohnmetzger zogen es vor, auch Großvieh weiterhin in den Zellen zu schlachten. Der Grund dafür lag wohl darin, daß eine Ueberwachung in den Zellen weniger leicht möglich war. Die Metzger waren gemäß damaliger Vorschrift lediglich verpflichtet, «im Verwaltungsbureau Anzeige zu erstatten, wenn bei einem Tier krankhafte Veränderungen festgestellt werden». Aber durch die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung von 1909 wurde die Fleischschau, im Interesse der Konsumenten und zum großen Leidwesen mancher Metzger und Viehhändler neu geregelt.

Die Betäubung der Tiere und das Schächten.

In den alten Scholen und anfänglich auch noch in den Zellen wurden die Tiere vor dem Blutentzug durch Axt-, Hammer- oder Keulenschlag auf das Schädeldach betäubt. Im Laufe der 70er Jahre führte der Verwalter beim Großvieh die Betäubung durch Kugelschuß und später bei den Schweinen mittelst Schlagbolzenhammer ein. Jegliche Betäubung der Tiere vor dem Blutentzug unterblieb jedoch bei den Schlachtungen durch israelitische Metzgermeister, welche vorwiegend für die Fleischversorgung der Juden sorgten. Bis in das Jahr 1893 hinein standen ihnen zwei Schlachtzellen zur Verfügung. Dort wurde das Großvieh mittelst der Aufzugwinden lebend zu Boden gelegt, Kälber und Schafe wurden

auf Schlachtschragen gebunden und mit gestrecktem Kopf festgehalten. Zur Ausführung des Schächtschnittes, unter Murmeln eines Gebetspruches, bedient sich der Schächter eines speziellen, scharf geschliffenen, langen Messers. Er schneidet damit den Tieren den Hals von der Unterkante her bis zu den Halswirbeln in einem Zuge quer durch und durchschneidet dabei die Blutgefäße, damit das Blut restlos aus dem lebenden Tiere ausfließe, solange sein Herz noch zu pulsieren vermag. Weil beim Fesseln und Niederlegen der Tiere und beim Ausstrecken ihres Kopfes sowie während der Dauer des Ausblutens die Tiere Abwehrbewegungen ausführen und ihr Bewußtsein und Empfinden erst nach Eintritt von Blutleere im Gehirn aufhören, gilt das Schächten als Tierquälerei. Der Schweizerische Tierschutzverein leitete deshalb anfangs der 90er Jahre eine Verfassungsinitiative ein, um durch Einschaltung des heutigen Art. 25^{bis} in die Bundesverfassung das Schächten von Groß- und Kleinvieh zu verunmöglichen. Der in der Volksabstimmung vom 20. Aug. 1893 mit Volks- und Ständemehrheit angenommene Art. 25^{bis} lautet: «Das Schlachten der Tiere ohne vorherige Betäubung vor dem Blutentzuge ist bei jeder Schlachtart und Viehgattung ausnahmslos untersagt.» Da es sich beim Schächten um eine den Juden durch ihre Religionsgesetze vorgeschriebene rituelle Handlung handelt, an die sich nicht nur die orthodoxen, sondern noch viele andere Juden gebunden glauben, erklären manche Rechtsgelehrte, der sogenannte «Schächtartikel» sei ein Schandfleck in der Verfassung eines Landes, das sonst die Glaubens- und Gewissensfreiheit hochhalte.

Seitdem das Schächten in der Schweiz verboten ist, sind die Juden genötigt, jenseits unserer Landesgrenzen nach jüdisch-ritueller Vorschrift zu schlachten. Die israelitischen Basler Metzgermeister schlachten im Schlachthaus von St. Louis, soweit die Fleischeinfuhr von dort nicht aus tierseuchenpolizeilichen Gründen gesperrt ist. In solchen Zeiten wurde vor dem Hitlerregiment in Deutschland auch in Lörrach oder Säckingen für Basel geschächtet.

Als während des ersten Weltkrieges unsere Grenzen ge-

sperrt waren und in den an die Schweiz angrenzenden Ländern kein Schlachtvieh erhältlich war, ergaben sich für die strenggläubigen Juden in der Schweiz schwierige Verhältnisse; denn sie haben auf den Genuß von Fleisch zu verzichten, wenn es nicht von geschächteten Tieren stammt. Weil Fische und Geflügel nicht zu den «Vieh»-, sondern zu andern Tiergattungen zählen, können solche durch Schächten getötet werden; alsdann darf deren Fleisch durch die Juden genossen werden. Weil ihnen Fleisch von solchen Tieren zwar in genügenden Mengen zur Verfügung stand, jedoch sehr teuer zu stehen kam und mit der Zeit auch verleidete, erwirkten einflußreiche Israeliten beim eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement den Erlaß einer Verfügung, laut der es den Kantonen anheimgestellt wurde, das Schächten auf ihrem Gebiet während der Kriegszeit ausnahmsweise — aber nur den Juden — zu gestatten. Von dieser Ermächtigung machte nur der Regierungsrat des Kantons Luzern Gebrauch, indem er das Schächten im Schlachthaus von Sursee gestattete. Ein den Behörden von Basel-Stadt eingereichtes Gesuch, sie möchten das Schächten ohne vorausgegangene Betäubung der Tiere auch im Schlachthof Basel gestatten, wurde abgelehnt, nachdem eine Delegation dem in Sursee gepflogenen Schächten beigewohnt und nicht den besten Eindruck erhalten hatte.

Als anfangs der 30er Jahre ein deutscher Ingenieur Apparate zur elektrischen Betäubung mittelst gleichgerichtetem Wechselstrom konstruiert hatte, wurde diese Betäubungsart, speziell der Schweine, in vielen deutschen Schlachthöfen eingeführt und in der Fachliteratur empfohlen. Deshalb wurde der betreffende Ingenieur ersucht, seine Apparate auch im Basler Schlachthof vorzuführen. Außer den Behörden und Fachleuten wurden auch Vertreter des Schweizerischen Israelitischen Gemeindebundes, Rabbiner und Schächter eingeladen, die letzteren in der Annahme, die Juden würden es begrüßen, wieder in der Schweiz schächten zu können, sofern sie sich überzeugten, daß durch die elektrische Betäubung keine Durchlöcherung eines tierischen Organs erfolgte und somit den jüdischen religiösen Vorschriften genügen werde. Die

Vorführungen machten bei den tierärztlichen Fachvertretern einen derart guten Eindruck, daß die elektrische Betäubung der Schweine in mehreren Schlachthöfen der Schweiz eingeführt wurde und nach verschiedenen Verbesserungen der Apparaturen heute noch ausgeübt wird, während die Betäubung von Großvieh und Pferden mittelst der Bolzenschußapparate (an Stelle der früher benützten Kugelschußapparate) erfolgt. Die Juden erklärten aber, sie dürften einer derartigen Neuerung nur mit Zustimmung des internationalen Oberrabbiners Folge leisten.

Nach dem Ausbruch des zweiten Weltkrieges trat für die Juden in der Schweiz wieder die gleiche Schwierigkeit der Fleischbeschaffung ein wie nach 1914. Ihre Versuche, erneut die Bewilligung zum Schächten zu erhalten, blieben erfolglos. Sie erinnerten sich aber der Möglichkeit der ihnen s. Zt. vorgeführten elektrischen Betäubung. Da jedoch der Oberrabbiner während der Kriegszeit nicht erreichbar war, konnte dessen Erlaubnis nicht beschafft werden. Dafür empfahl ein israelitischer Chemiker die Betäubung der zu schächtenen Tiere durch Narkotika, wie sie zur Betäubung von Menschen und Tieren vor operativen Eingriffen Anwendung finden. Diese erwies sich aber wegen der notwendigen Fesselung der Tiere als zu zeitraubend und zu schwer ausführbar. Außerdem erklärten orthodoxe Rabbiner, das Einspritzen einer Flüssigkeit in die Blutbahn stehe im Widerspruch mit den rituellen Vorschriften, weil durch das Einführen einer Hohnadel in eine Halsvene ein inneres Organ durchlöchert werde. In der Folge gingen dann aber mehrere jüdische Metzger, welche sich ihr Einkommen aus dem Fleischverkauf nicht entgehen lassen wollten, doch auf die elektrische Betäubung vor der Ausführung des Schächtschnittes ein. Es wurden recht praktische Apparate geschaffen, welche den Tieren an den Hörnern zu befestigen waren. Sie kamen in mehreren Schlachthöfen, auch in Basel, zur Anwendung, bis nach einigen Jahren einzelne aus Oststaaten eingewanderte Schächter den Schnitt an elektrisch betäubten Tieren verweigerten. Obschon von mehreren medizinischen Fakultäten günstige Befundberichte

über makro- und mikroskopische Untersuchungen vorlagen, wurde gegen Kriegsende das Schächten elektrisch betäubter Tiere nicht mehr ausgeführt. Heute kann wieder im Ausland geschächtet werden, soweit Tiere aus der Schweiz dorthin verbracht werden.

Von Verordnungen und Geschenken.

Im Sommer 1909 trat der bisherige Schlachthausverwalter zurück. Sein Nachfolger hatte in erster Linie dafür zu sorgen, daß die baselstädtischen Vorschriften und die bisherige Fleischschau in Uebereinstimmung gebracht werden mit den neuen eidgenössischen Bestimmungen. Denn auf den 1. Juli 1909 trat das eidgenössische Lebensmittelgesetz in Kraft, und durch bundesrätliche Verordnungen wurde die Fleischschau für die ganze Schweiz einheitlich geregelt.

Um die gleiche Zeit erhielt das neue «Gesetz betreffend die Dienstverhältnisse und Besoldungen der Beamten, Angestellten und Arbeiter des Kantons Basel-Stadt» Wirkungskraft. Die Verbesserung der Besoldungs- und Lohnverhältnisse war für das Schlachthauspersonal schon längst fällig. Man hatte bisher «geknausert», womöglich mit dem Hinweis, daß durch Nebeneinnahmen das Einkommen erhöht werde, und man hatte damit die nebenamtliche Tätigkeit oder die Annahme von Geschenken zur Selbstverständlichkeit gemacht. Das war ein unhaltbarer Zustand. Das neue Besoldungsgesetz wollte saubere Verhältnisse schaffen. Es war nun aber nicht leicht, mit alten Gewohnheiten aufzuräumen, jedem das Seine ohne Schmälerung und Schädigung des andern einzuräumen. Es ging natürlich nicht, ohne da und dort Mißstimmung zu erzeugen.

Der Jagdrevierhüter des frühern Verwalters erhielt für seine jahrelang dauernde «Gefälligkeit», den Stalldünger und Panseninhalt in Wagen des Schlachthauses nach dem Elsaß zu überführen, eine halbjährliche Entschädigung von Fr. 1200.— aus der Schlachthauskasse. Der neue Direktor verzichtete auf die bisherigen Gefälligkeiten des biedereren Elsässers. Dafür konnte der Dünger schon im ersten halben Jahr zu Fr. 1200.—

zugunsten der Schlachthofkasse an schweizerische Landwirte abgesetzt werden. Auch anderes kam der Kasse zugute. Die bisher vom ersten Adjunkten als Altmetall verwerteten Messinghülsen von den Geschossen zum Betäuben des Großviehs wurden nunmehr auf Rechnung des Schlachthofes verkauft. Auch die Verwertung der Schweinshaare erfolgte ab 1910 auf Rechnung des Schlachthofes.

Die früher übliche Verteilung des *Heufutterbenefiz* bildete für den ersten Adjunkten, den Kassier und den Oberknecht eine Nebeneinnahme besonderer Art. Das betreffende Benefiz ergab sich aus der Differenz zwischen den Einnahmen des Schlachthofes aus den periodisch durch das Sanitätsdepartement festgesetzten Heufütterungsgebühren und den Ausgaben des Schlachthofes für den Ankauf von Heu zur Fütterung des in den Schlachthofstallungen eingestellten Großviehs. Kaufte der Adjunkt das Heu billig ein — es brauchte ja nicht solches erster Qualität zu sein — und sorgte der Oberknecht dafür, daß die eingestellten Tiere nicht mit Heu überfüttert wurden, dann geschah dies nicht zum Schaden der drei Teilhaber. Das neue Besoldungsgesetz sollte derartige Nebeneinnahmen unmöglich machen. Es war für den neuen Verwalter nicht angenehm, aber Pflicht, solche Praktiken zu verhindern.

Ein Kapitel eigener Art aus der «guten alten Zeit» war die Annahme von Geschenken durch Schlachthofpersonal. Im Mai 1909 war eine Kuh, die zu einem Schadenfall der kantonalen Viehversicherungskasse geführt hat, zu verwerten. Der neue Verwalter verkaufte das Kuhfleisch an die Inhaberin einer Metzgerei, in welcher Fleisch zweiter Qualität geführt wurde. Offenbar in Anerkennung des ihr zugehaltenen Geschäftes sandte die betreffende Metzgersfrau kurze Zeit später eine geräucherte Kuhzunge in die Wohnung des Schlachthausverwalters. Auf seine Anfrage erklärte die Frau Meisterin, sie sei von jeher gewohnt, von jeder ihr zugehaltenen «Versicherungskuh» die Zunge geräuchert demjenigen zuzustellen, der sie ihr verkauft habe. Der Spenderin wurde mitgeteilt, Geschenke irgendwelcher Art an Schlachthofpersonal seien nicht erwünscht. Einige Monate später machte der Direktor die Beob-

achtung, daß Geschenkpakete beinahe offenkundig von Metzgermeistern geliefert wurden, obschon die Annahme durch das neue Besoldungsgesetz verboten war. Der damalige Vorsteher des Sanitätsdepartements bat den Direktor, die «Ungehörigkeit geräuschlos, aber sicher abzustellen».

Als im Laufe des Spätsommers 1909 ein großer Transport Schafe im Schlachthof eintraf, ließ der Schafhändler einige der besten Tiere durch einen Lohnmetzger in seiner Zelle schlachten und tranchieren, um die einzelnen Stücke an Schlachthofpersonal zu verschenken. Trotzdem es bis Weihnachten 1909 allgemein bekannt war, daß der neue Direktor die Annahme und Abgabe von Geschenken im Schlachthof nicht dulde, ließ ein Viehhändler auf diese Zeit einen größeren Transport «Neujahrsgänse» nach dem Schlachthof bringen. Er versuchte sogar, dem Direktor eine solche zu offerieren. Mit der Zeit ist es dem Direktor gelungen, seinen festen Willen auch in bezug auf die Ablehnung von Geschenken durchzusetzen.

Fleischschau und Freibank.

Die neuen eidgenössischen Vorschriften ermöglichten es vom Juli 1909 an, auch in Basel-Stadt die obligatorische Fleischschau auf alles zur Einfuhr gelangende Fleisch und auf die Fleischwaren auszudehnen. Auf eine Untersuchung des importierten Fleisches wurde früher weniger Wert gelegt als auf das Einkassieren der Einfuhrgebühr. Von dem neuen Recht wurde auf Verlangen der Metzgerschaft Gebrauch gemacht. So wurden auch die damals durch zwei Basler Großimportfirmen in gewaltigen Mengen in Fässern eingeführten amerikanischen Schweinefleischsendungen fleischschaupflichtig, ebenso all die zahlreichen Fleischwarensendungen bernischer Landmetzger an Lebensmittelgeschäfte in der Stadt. Ferner mußte von nun an jeder per Bahn oder Post aus Basel weggesandten Fleisch- und Fleischwarensendung ein Fleischschauzeugnis auf amtlichem Formular mitgegeben werden.

Die Kontrolle mußte anfänglich im Schlachthof im Freien ausgeführt werden. Anfangs 1910 wurde nun aus den drei

nächst dem Schlachthofportal gelegenen Schlachtzellen ein gut beleuchteter Untersuchungsraum geschaffen. Der gleiche Raum wird seither auch als Kantine mit erwähntem Teeauschank benützt.

Eine noch weit einschneidendere Neuerung auf dem Gebiete der Fleischschau brachte die vorgeschriebene Unterscheidung des bisher in Basel unter der Bezeichnung «*genießbar*» in den freien Verkehr gebrachten Fleisches als «*bankwürdig*» oder als «*bedingt bankwürdig*» und die damit notwendig gewordene Einführung des Freibankbetriebes.

Laut den alten baslerischen Fleischschauvorschriften war das Fleisch nur als «*genießbar*» oder als «*ungenießbar*» zu unterscheiden. Man sprach allerdings auch noch von «*Wurstfleisch*». In Basel verstand man darunter Fleisch von alten, abgewirtschafteten, mageren oder sogar abgemagerten Kühen. (Mager kann eine abgewirtschaftete, abgemolkene Kuh, abgemagert dagegen nur eine kranke Kuh sein.) Solche Kühe wurden von jeher durch Basler Viehhändler und ihre Unterhändler in der ganzen Schweiz zusammengekauft, um sie von hier aus zum Teil nach elsässischen Garnisonstädten oder nach südfranzösischen Häfen zu versenden. Ein Teil solcher Kühe gelangte aber stets auch in das Basler Schlachthaus, mit dem Emporkommen der Großschlächtereien und Wurstfabriken sogar in immer wachsender Zahl, in den letzten 10 Jahren hauptsächlich durch die «Schweizerische Zentralstelle für Schlachtviehverwertung in Brugg». Auf weit über 50 Jahre zurück waren in der ganzen Schweiz die Bezeichnungen «*Basler Kuh*» oder «*Vache pour Bâle*» geläufig.

Wie seit 1909 die eidgenössische Fleischschaugesetzgebung, so sahen schon früher zahlreiche kantonale Fleischschaugesetze die Unterscheidung des Fleisches in «*bankwürdiges*», «*bedingt bankwürdiges*» und in «*ungenießbares*» vor. Bankwürdig ist vollwertiges Fleisch von gesunden Tieren, das frei in den Verkehr gebracht werden darf. Als bedingt bankwürdig gilt von jeher Fleisch von kranken Tieren (in weitaus den meisten Fällen Tuberkulose), das zwar im Genußwerte herabgesetzt, jedoch unter entsprechender Vorbehandlung nicht als gesund-

heitsschädlich erkannt wurde. Bedingt bankwürdiges Fleisch darf nur unter amtlicher Aufsicht und nur unter Deklaration seiner Zubereitung oder Vorbehandlung verkauft werden. Der Verkauf solchen Fleisches hat an besonderen, als «Freibank» zu bezeichnenden Stellen zu erfolgen. Betriebe des Gastgewerbes und Wiederverkäufer dürfen bedingt bankwürdiges Fleisch nicht erwerben.

Als ungenießbar, d. h. zum menschlichen Genusse untauglich, ist dasjenige Fleisch zu bezeichnen, das sowohl in rohem als auch in zubereitetem Zustande die Gesundheit des Menschen schädigt oder dessen Aussehen und Beschaffenheit ekelerregend ist. In der «Eidgenössischen Instruktion für die Fleischschauer» sind die zahlreichen Spezialfälle, Krankheiten und Krankheitsformen, derentwegen Fleisch als bedingt bankwürdig oder als ungenießbar zu bezeichnen und in letzterem Falle zu konfiszieren ist, ganz genau aufgeführt. Vor dem Inkrafttreten der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung galt als «genießbar» auch das Fleisch, das seither als «bedingt bankwürdig» bezeichnet wird. Folglich diente also der Würstdarm damals nicht bloß dazu, den Würsten die mehr oder weniger gebogene Form zu verleihen, sondern auch als Verschleierung ihres Inhaltes. Zur Beruhigung der Konsumenten kann aber versichert werden, daß heute in Basel wie an allen andern Orten, wo es die Fleischschauer wagen, die heute geltenden Fleischschauvorschriften strikte zu handhaben, nur als bankwürdig erkanntes Fleisch in die Würste gelangt.

Das auf der Freibank feilgebotene Fleisch wird nur zu einem Preis abgegeben, der seinem Nährwert entspricht und amtlich festgesetzt wird. Da ist es begreiflich, daß der Erlös für ein «bedingt bankwürdiges» Tier wesentlich niedriger ausfällt als bei Bankwürdigkeit. Dadurch erwächst jemandem Schaden, und da erhebt sich die Frage, wer diesen zu tragen habe.

Bis 1909 war es in Basel Brauch, daß ein Metzger den Viehlieferanten nicht bezahlte, wenn die Fleischschau das Tier als ungenießbar erklärte. Den Schaden hatte also der Viehhändler oder Landwirt zu tragen. Erst, als sich die Fälle

häuften, daß Schlachttiere, besonders Kühe, nur als «bedingt bankwürdig» erklärt waren, wurden die Viehhändler aufmerksam. Sie strengten Prozesse an gegen ihre Lieferanten, aber mit geringem Erfolg. Dann vereinigten sie sich unter Anführung eines streitbaren Anwaltes mit den Metzgern zum Angriff gegen die Fleischschau. Sie reichten gegen den neuen Direktor Beschwerde um Beschwerde ein an die Regierung. Diese setzte eine Untersuchungskommission ein. Es wurde festgestellt, daß die Fleischschau pflichtmäßig, den neuen Vorschriften entsprechend, ausgeübt wurde.

Es brauchte viel, bis sich die Viehhändler auf den Rat des Direktors selber versicherten. Seit der Einführung der Selbstversicherung hat sich in Basel niemand mehr über zu strenge Handhabung der Fleischschau beklagt, bis kurz vor Ausbruch des zweiten Weltkrieges die Schweizerische Zentralstelle für Schlachtviehverwertung in Brugg sich in die Vermittlung von Schlachtvieh zwischen Landwirte und Händler eindrängte. Als sie sich gezwungen sah, eine eigene Schlachtviehversicherungskasse zu gründen, erhob sie zu geringe Prämien. In der Verärgerung über das Defizit beklagte sie sich über zu strenge Handhabung der Fleischschau. Die Prüfung ihrer Beschwerden führte lediglich zu der Feststellung, daß die Fleischschau in Basel durchaus nach den gesetzlichen Vorschriften verfare, und daß sie in erster Linie im Interesse der Konsumenten ausgeführt werde.

Es ist nicht möglich, hier die Erweiterungen und Verbesserungen, die der Kontrolle und der Hygiene zugute kamen, im einzelnen aufzuzählen. Erwähnt sei bloß die Schaffung von Umkleide- und Waschräumen für die Schlachthofbenützer und für die stets wachsende Zahl von Arbeitern. Da über den Umkleideräumen auch noch *Schlafkammern für Hof- und Stallarbeiter* erstellt wurden, erhielt dieses Gebäude eine eigene Zentralheizung mit angeschlossenem Heißwasserboiler. Auch die alte *Kanalisationsanlage* wurde gänzlich neuerstellt. Die Schlachtzellen waren nicht nur die Pflegestätten von *überalterten Gewohnheiten* und von Unsauberkeit, sondern auch die *Wohn- und Brutstätten der Ratten*.

Die Ratten in den Schlachtzellen.

Durch defekte Ablaufroste — die Zellenbenützer hatten einzelne Roststäbe ausgebrochen, um auch größere Abfallstücke in die Kanalisation abschwemmen zu können — kamen Ratten kolonnenweise aus der Kanalisation in die Zellen herauf, wo sie sogar unter Tag an den dort aufgehängten ausgeschlachteten Kälbern hochkletterten und über die Hakenrahmen von Tier zu Tier wanderten, um vom zarten Nierenfett zu nagen.

Kaum hatte der neue Verwalter sein Amt angetreten, beobachtete er an einem regnerischen Nachmittag, wie zwei seiner Beamten von einer Schlachtzelle aus mit Flobertgewehren nach Ratten auf dem Ziegeldach des gegenüberliegenden Zellengebäudes schossen. Es wurde ihm erklärt, diese Jagd sei unbedingt notwendig, um der lästigen Rattenplage im Schlachthaus Herr zu werden. Daß dabei auch die Ziegelbedachung Schaden nahm, ist begreiflich. Als sich der Verwalter diese Beschädigung des Ziegeldaches aus der Nähe, d. h. vom Innern des Dachbodens aus besah, stellte er dort fast Unglaubliches fest: Beim Oeffnen der Dachbodentüre sprangen Scharen von Ratten davon und verschwanden in den dort seit Jahren aufgestapelten Haufen von Schafffüßen. Die Schafffüße hatten sich in den Dachböden zu großen Haufen angesammelt, weil sie nicht mehr wie früher von Altstoffhändlern begehrt und abgeholt wurden, trotzdem aber aus alter Gewohnheit auf die Dachböden verbracht, statt mit andern Konfiskaten nach der Wasenmeisterei abgeführt zu werden. In diesen Schafffußhaufen bauten die Ratten aus abgenagter Wolle die Nester für ihre Jungen; Haut und Sehnen von den Füßen dienten den Ratten als Nahrung; ihren Durst konnten sie mit dem über die Dachziegel abfließenden Regenwasser löschen; wenn die Tiere unter den Ziegeln hervorkrochen, dienten sie den Jägern als Zielobjekte. Als beim Abtransportieren der Schafffußhaufen nach der Wasenmeisterei, am Tage nach deren Feststellung, viele hundert alte und junge Ratten zum Vorschein kamen und getötet wurden, halfen ein

paar Rattenfängerhunde durch Zubeißen tüchtig mit. Trotzdem gelang es manchen Ratten, durch die Kanalisationschächte zu entkommen. Den in und neben den Kanalisationsleitungen hausenden Ratten konnte der Garaus erst gemacht werden, als die alten Leitungen ausgegraben wurden. So dauerte es nicht mehr lange, bis alle Ratten aus dem Schlachthof verschwunden waren. Auslegen von Steinkohlenteerriegeln auf alle als Rattenwege zu erkennenden Wegspuren von der Rheinböschung her erwies sich als bestes Mittel, um die Ratten vom Eindringen in den Schlachthof abzuhalten.

Im ersten Weltkrieg.

Die rasche Steigerung der an den Schlachthof gestellten Ansprüche erforderte noch vor Ausbruch des ersten Weltkrieges eine erneute Prüfung der Erweiterungsmöglichkeit des Schlachthofes. Das von einem ausländischen Experten (*Heiß*) abgefaßte Gutachten vom Januar 1914 befriedigte jedoch nicht.

In die Vorkriegszeit fiel auch noch die Uebernahme des Kuttlereibetriebes durch den Schlachthof. Der seit vielen Jahren im Schlachthof tätige Kuttlermeister beging die Unklugheit, den mit der Schlachthausverwaltung seinerzeit abgeschlossenen Mietvertrag, der für ihn äußerst vorteilhaft war, zu kündigen. Die Direktion des Schlachthofes bestimmte jetzt einen ihrer bisherigen Angestellten, einen gelernten Metzger, als Kuttlermeister. Er hatte den Kuttlereibetrieb auf Rechnung des Schlachthofes zu leiten. Die Metzger waren mit der Neuerung, daß sie die Kutteln in der Kuttlerei abzuholen haben, gerne einverstanden, weil früher die Ueberbringer der Kutteln stets ein Geschenk in Fleischwaren oder ein Trinkgeld erwarteten. Die 4 bisherigen Arbeiter des früheren Kuttlermeisters wurden auf ihr Ersuchen als Hallenarbeiter des Schlachthofes angestellt. Als sie aber am Tage der Betriebsübernahme durch den Schlachthof ihre Arbeit wie früher hätten antreten sollen, erschienen sie nicht. Dieser vorbereitete Streich war der Direktion des Schlachthofes zu Ohren gekom-

men, so daß sie rechtzeitig andere Kuttlereiarbeiter einstellen konnte. Der Ertrag an Kuttlereifett fiel für den Schlachthof wider Erwarten günstig aus, und im Laufe der Kriegszeit gingen die Preise für Industriefett derart in die Höhe, daß sie dem Schlachthof damals besonders gerne gesehene Mehreinnahmen brachten.

Bald nach Kriegsende wurden im Kuttlereibetrieb mancherlei Betriebsverbesserungen vorgenommen: unter anderem Schabetische und Wassertröge aus armiertem Beton; in späteren Jahren wurden elektrisch angetriebene Brühtrommeln und Schabemaschinen sowie Hochdruckapparate eingeführt. Durch den Einbau eines Fettabscheiders in die Abwasserableitung konnte der Industriefettertrag wesentlich gesteigert werden. Der im Laufe der Jahre mechanisierte Kuttlereibetrieb wurde zu einem Musterbetrieb; er wurde in vielen Schlachthöfen des In- und Auslandes nachgeahmt.

Von 1914 bis 1919 gingen die Schlachtziffern und der Fleischumsatz von Jahr zu Jahr um mehr als die Hälfte zurück. Deshalb fielen auch die Einnahmen des Schlachthofes niedriger aus, während die Betriebsausgaben sich erhöhten. Für das Jahr 1914 war noch ein Bruttoüberschuß von annähernd 92 000 Fr. zu verzeichnen, für 1915 nur noch ein solcher von Fr. 10 087.—. Während der fünf folgenden Jahre ergaben sich sogar Betriebsdefizite, im Jahre 1919 ein solches von annähernd Fr. 105 000.—. Um die aufgelaufenen Betriebsdefizite wieder abtragen und die seit 1912 verdoppelten Betriebsausgaben decken zu können, wurden 1920 die Gebührensätze des Schlachthoftarifs wesentlich erhöht, in manchen Positionen geradezu verdoppelt. Von 1921 bis 1929 wurden infolgedessen alljährlich so namhafte Betriebsüberschüsse erzielt, daß das bis 1929 auf Fr. 4 267 568.94 aufgelaufene Total-Anlagekapital, unter Verzinsung des jeweiligen Restbetrages, völlig abgeschrieben, d. h. dem Kanton zurückbezahlt war und mit dem Aeuftnen eines Reservefonds begonnen werden konnte. Dieser erreichte Ende 1941 eine Höhe von Fr. 2 179 849.—.

Verbesserungen und Baupläne nach dem ersten Weltkrieg.

Die Schlachtziffern erreichten ihre Vorkriegshöhe erst wieder vom Jahre 1922 an. Im Jahre 1935 war die bisher höchste Jahresschlachtziffer im Basler Schlachthof zu verzeichnen; sie betrug 143 952 Stück.

Die Betriebseinrichtungen wurden fortlaufend verbessert. In der Schweineschlachthalle gelangten 2 elektrisch angetriebene Schabemaschinen zur Aufstellung. Die in Schweinefallen elektrisch betäubten und alsdann entbluteten Schweine gleiten in die neuen, 3 m langen Brühbottiche mit beständig auf 65° C gehaltenem Wasser. Aus den zwei Brühbottichen, in welchen jedes neu eingleitende Tier die vorhergehenden vorwärtschiebt, hebt die Schabemaschine alle 5 Minuten ein gebrühtes Schwein heraus, um es unter Drehen zwischen drei bewehrten Walzen zu schaben, zu enthaaren und nach 5 Minuten automatisch auf ein Transportband auszuwerfen. Der so geschaffene Schweineschlachtbetrieb «am laufenden Band» erfreut sich allseitiger Beliebtheit, wurde doch dadurch die Arbeit der Metzgerburschen weitgehend erleichtert und verkürzt.

Die von 1922 bis 1937 ausgeführten Erweiterungen und Betriebsvereinfachungen kamen auf Fr. 840 400.— zu stehen. Im Jahre 1926 übernahm der Schlachthof die Wasenmeisterei unter Belastung mit Fr. 110 070.—. Alle eben erwähnten Kapitalaufwendungen wurden stets laufend amortisiert.

Wegen der ständigen Zunahme der Schlachtungen wurde seit Beginn der 30er Jahre vielseitig geprüft, wie der Schlachthof unter Ausnützung des ihm gehörenden Areals der Stadtgärtnerei erweitert werden könnte. Gleichzeitig wurde aber auch geprüft, ob es nicht doch besser sei, den Schlachthof zu verlegen. Für die Prüfung dieser Frage wurde vorerst wieder ein ausländischer (!) Experte, ein Spezialist für Schlachthofbauwesen (*Hennings*), beigezogen. Dieser kam in seinem Gutachten zum Schlusse, daß eine Verlegung des Schlachthofes vorzuziehen sei. Seine Vorschläge nahmen jedoch zu wenig Rücksicht auf die Zusammensetzung und Gewohnheiten

besonderer Art des baslerischen Metzgergewerbes (Groß- und Kleinmetzgereien).

Im Juli 1931 beauftragte deshalb der Regierungsrat Herrn Architekt W. Kehlstadt in Basel mit der Abklärung der Schlachthoffragen; Aufgabe war auch, zu prüfen, ob eine Verlegung der Kadaververwertungsanstalt (Wasenmeisterei) notwendig und deren Angliederung an den Schlachthof möglich sei, ferner den Bau einer Kehrrechtverbrennungsanstalt zu überlegen, deren Abfallwärme in einem neuen Schlachthof zu verwerten wäre. Seine Untersuchungen, Planungen und Berechnungen ergaben, daß der alte Schlachthof nur durch etappenweise und über viele Jahre sich hinziehende Neu- und Umbauten soweit erweitert werden könnte, daß er den Bedürfnissen der nächsten Jahre genüge, darüber hinaus aber keine Erweiterungen mehr zulasse. Die daherigen Baukosten wurden als kaum übersehbar und als derart hoch bezeichnet, daß sie nicht verantwortet werden können.

Der neue Schlachthof im Wasenboden.

Im September 1938 wurde der Bau eines neuen Schlachthofes im Wasenboden nach dem von Herrn Architekt W. Kehlstadt in Zusammenarbeit mit dem damaligen Direktor des Schlachthofes ausgearbeiteten Projekt beschlossen. Für die erforderlichen Landerwerbungen waren Fr. 1 050 000.— und für die zu erstellenden Neubauten und deren Betriebseinrichtungen, einschließlich Wasenmeisterei, Fr. 7 820 000.— vorgesehen. Mit den Neubauten wurde im Winter 1938/39 begonnen. Im Juni 1942 hätte der neue Schlachthof, laut Bauprogramm fertigergestellt sein sollen, um ihn alsdann in Betrieb nehmen zu können. Doch «mit des Geschickes Mächten ist kein ew'ger Bund zu flechten». Propheten, bekanntlich alles voraussehende Leute, vermeinten auf die Zeit nach Kriegsende eine Periode großer Arbeitslosigkeit im Baugewerbe voraussagen zu müssen. Das veranlaßte sie, 1940 das Weiterbauen am neuen Schlachthof zu unterbrechen, um nach Kriegsende Arbeitsgelegenheiten zu haben. Die Ablieferungs-

und Zahlungspflicht für die längst bestellten Kältemaschinen verstrich. Letztere sind heute noch (also seit 8 Jahren) unbenützt. Wäre aber nur wenigstens das Maschinen- und Kühlhaus, für welches das Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt Ende 1941 das Baumaterial bewilligt hatte, noch erstellt worden, so hätten die seit vielen Jahren so dringend nötigen Kühl- und Gefrieranlagen für Fleisch erstellt und seither so voll ausgenützt werden können, daß die Benützunggebühren ausgereicht hätten, um die Maschinen- und Baukosten fast restlos zu amortisieren.

Kehrichtverbrennungs- und Kadaververwertungsanstalt und Eidgenössisches Vakzineinstitut.

Die mit dem Bau des neuen Schlachthofes projektierte Erstellung der Kehrichtverbrennungsanstalt neben dem Schlachthof wurde indessen ausgeführt. Im Frühjahr 1941 wurde auch mit dem Bau des Eidgenössischen Vakzineinstituts, angrenzend an das Schlachthofareal, begonnen.

Gleichzeitig, d. h. ab Frühjahr 1942, mußte auch die Kadaververwertungsanstalt gebaut werden, um mit der Inbetriebnahme des Vakzineinstituts dessen Schlachtabgänge von den zur Gewinnung der Maul- und Klauenseuchevakzine gehaltenen Tieren unschädlich beseitigen zu können.

Das kantonale Veterinäramt.

Als Ende 1920 der damalige Kantonstierarzt starb — mitten in einer auch die Viehbestände des Kantons Basel-Stadt heimsuchenden Maul- und Klauenseuchezeit —, wurde die Besorgung der Geschäfte des kantonalen Veterinäramtes dem Schlachthof, d. h. dessen 5 Tierärzten, unter der Leitung des Direktors des Schlachthofes als Kantonstierarzt, übertragen. Diese Geschäfte umfassen außer der Besorgung der Tierseuchenpolizei auch die Leitung der Hundepolizei und des Abdeckereiwesens (Wasenmeisterei) sowie eine gewisse Aufsicht über die milchwirtschaftlichen Betriebe, aus welchen *Vorzugsmilch* an Basler Molkereien geliefert wird.

Die Fertigstellung des neuen Basler Schlachthofes.

Heute scheint die Möglichkeit zu einem Versuch zu bestehen, die erforderlichen Energien bei allen zuständigen Stellen aufzurütteln, den neuen Schlachthof noch fertigstellen zu können, bevor die bei Kriegsausbruch notierten Schlachtziffern wieder erreicht sind oder überschritten werden, und bevor die seit bald einem Jahrzehnt erstellten Gebäude weitergehend, als heute von außen sichtbar ist, repariert werden müssen.