



Am 22. Februar 1940 besuchten die hauptstädtischen Fortbildungsschüler der zwei Nahrungsmittelabteilungen (Kursleiter die HH. Franz Rehm und Josef Wagner) das Hollericher Schlachthaus. Vor dem Verwaltungsgebäude wurde die wißbegierige Schar von Herrn Jacques Doppelmann, Vertreter des Metzgerverbandes und von Herrn Direktor Dr. Leander Spartz empfangen, der in liebenswürdigster Weise die Führung übernahm. Einleitend hob Hr. Spartz die hervorragende Bedeutung des Metzgergewerbes hervor in sanitärer und hygienischer Hinsicht, da Qualität und einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches entscheidenden Einfluß auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung haben und in wirtschaftlicher Hinsicht, da die Metzger als Bindeglied zwischen Produzent und Konsument gelten. Der Fleischverbrauch ist in den letzten Jahrzehnten bedeutend gestiegen. Betrug doch das Gewicht der im hauptstädtischen Schlachthof von 1930—1937 geschlachteten Tiere 35 624 132 Klg., und das des Importfleisches 2 807 387 Klg. bei einem Gesamtwerte von 357 533 113 Fr. Die seit 1892 obligatorische tierärztliche Untersuchung vor und nach der Schlachtung hat nicht

