

...ge des NSG.-Wien

...richten aus  
...verwaltung  
...der  
...of Wien

Derantwortlich für den Gesamtinhalt:  
Gaupresseamtsleiter  
Ernst Handschmann

Derantwortl. Schriftleiter:  
Hans Mücke / Wien, I.,  
Rathaus / fernr. A 28.500  
Klappen 002, 263, 069



# Rathaus Korrespondenz

...GEG-VOM GAUPRESSEAMT IN VERBINDG. MIT DEM HAUPTVERWALTUNGS-U-ORGANISATIONSAMT D. STADT WIEN.

Wien, 18. November 1940

## Einführung der allgemeinen Trichinenschau in der Ostmark =====

Das Reichsfleischbeschaugesetz, dessen Einführung in der Ostmark am 1. Jänner 1941 erfolgt, sieht unter anderem auch die Einführung der allgemeinen Trichinenschau vor.

Die Trichinen, kleine Würmer, die mit freiem Auge nicht erkennbar sind, sind Schmarotzer im Fleisch von Schweinen und von anderen Tieren. Sie können durch den Fleischgenuß auch auf den Menschen übertragen werden. Man unterscheidet zwei Formen von Trichinen, die Darmtrichine und die Muskeltrichine.

Durch den Genuß von trichinösem Fleisch gelangt die in der Muskulatur eingekapselte Trichine in den Magen und in den Darm. Dort entwickelt sie sich zur Darmtrichine. Diese bringt junge Trichinen in großer Menge zur Welt, welche mit dem Lymph- und Blutstrom in den ganzen Körper getragen werden. Sie gelangen auf dieser Wanderung schließlich in die Muskulatur, wo sie zur Ruhe kommen, wachsen und sich mit einer Kapsel umgeben. Die Muskeltrichine ist die Dauerform des Schmarotzers. Sie kann in ihrem Wirte monate- und jahrelang lebensfähig bleiben. Durch den Genuß von Fleisch des befallenen Tieres kommt es dann zur Wiederholung des Entwicklungsganges.

Aufgabe der Trichinenschau ist es nun, durch Untersuchung der

geschlachteten Schweine gegebenenfalls Trichinen festzustellen und so die Erkrankung von Menschen zu verhüten.

Bei der Untersuchung auf Trichinen werden von dem geschlachteten Tier Fleischproben in Haselnußgröße entnommen. Diese Proben werden in kleine Stückchen zerteilt und so zwischen zwei Glasplatten gepreßt, daß sie durchscheinend werden. Die eigentliche Untersuchung besteht nun in der Prüfung der zwischen den Glasplatten gequetschten Fleischteilchen mit dem Mikroskop oder in größeren Betrieben mit einem Projektionsapparat, dem Trichinoskop. Werden bei der Untersuchung keine Trichinen gefunden, so erhält das Fleisch den Stempel "trichinenfrei". Im gegenteiligen Falle kommt es als gesundheitsschädlich zum Wasenmeister. Fleisch, das nur leicht von Trichinen befallen ist, kommt in die Freibank, wo es gedämpft oder gekocht und dadurch noch genießbar gemacht wird.

Der Trichinenschauer, dem in erster Linie diese Untersuchung auf Trichinen obliegt, hat also eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe. Von seiner Sorgfalt und Genauigkeit kann unter Umständen Gesundheit und Leben von vielen Personen abhängen. Dementsprechend muß auch seine Ausbildung eine gründliche sein. Sie erfolgt in

14-tägigen von Tierärzten geleiteten Lehrgängen mit abschließender Prüfung. Ein derartiger Lehrgang findet, wie aus der am 17. November im Anzeigenteil veröffentlichten Verlautbarung der städtischen Veterinärämter-Direktion (Abteilung II/5) ersichtlich war, im Monate Dezember statt.

In der Ostmark war bisher die Trichinenschau auf Schweinefleisch und auf Schweinefleischerzeugnisse beschränkt, die zum Genuß in rohem Zustande bestimmt waren, also auf Westfälischer Schinken, Mettwürste u.dgl. Vom 1. Jänner 1941 an muß jedoch alles Schweinefleisch auf das Vorhandensein von Trichinen untersucht werden. Die Notwendigkeit dieser Maßnahme erhellt aus der Möglichkeit der Trichinenübertragung durch den Genuß von trichinösem Schweinefleisch und die daraus entstehenden schweren und mitunter tödlich verlaufenden Erkrankungen. Die Sitte beziehungsweise Unsitte, Schweinefleisch in rohem Zustande zu verzehren, hat in früherer Zeit zu Massenerkrankungen an Trichinose geführt. Seit der Einführung der allgemeinen Trichinenschau sind diese Krankheitsfälle jedoch zur Gänze verschwunden.

Dorfnachmittag in Breitenlee  
=====

Im vergangenen Sommer waren die Schülerinnen der Sozialen Frauenschule der Stadt Wien in Breitenlee beim Erntedienst eingesetzt. Die frischen Mädels knüpften mit den Ortsbewohnern bald so viele Freundschaftsbande an, daß man sie am Ende des Ernteeinsatzes nur schwer wieder zur Stadt ziehen ließ.

Gestern (17. November) wurde nun in Erinnerung an die Erntedienstage ein Dorfnachmittag veranstaltet, bei dem die jungen Fürsorgerrinnen mit "ihren" Bauern beisammensaßen, frohe Lieder erklingen ließen, Volkstänze zeigten und mit manchem Gstanzl der schönen Landdienstwochen gedachten. Der Nachmittag erhielt seine besondere Note durch die Anwesenheit der Stadtbeigeordneten Prof. Dr. Gundel, SA-Brigadeführer Kozich und Dr. Tavs.

oooOooo

Goldene Hochzeit

Am 18. November feiern die Wiener Ehepaare Franz und Antonia Nowak, 21., Jedelseerstraße 66 und Josef und Anna Weindorfer, Wien Mauer, Liebegasse 5, das Fest der Goldenen Hochzeit. Die Ehejubilare erhielten in Form von Ehrengaben und Erinnerungsdiplomen die Glückwünsche der Stadtgemeinschaft.

oooOooo