

Von Fleischhausierern und Milchpanschern

Aus den Protokollen der Gesundheitskommission 1924 - 1959

Anschuldigungen nicht aus der Luft gegriffen

Manchmal braucht es viele Jahre, bis sich ein schlechtes Gewissen erleichtern kann. Der Chronist hatte gegen Ende der 1950er-Jahre einer Bäckersfrau gesagt, dass wir bei ihnen kein Brot kaufen, weil ihr Mann im Schweinestall arbeite und dann ohne sich zu waschen Brot backe. Fünfjährige sagen so etwas wohl nur, wenn sie von älteren Kindern dazu angestachelt werden. Ich jedenfalls, habe meine beiden Cousins in Verdacht, kann mich allerdings nicht mehr erinnern, wer der tatsächliche Anstifter war!

Meine freche Äusserung hatte den umgehenden Besuch der Bäckersfrau in unserem Zuhause zur Folge und auch wenn die Eltern versicherten, dass die Anschuldigung nicht von ihnen stammte, entstand aus dem Besuch keine freundschaftliche Beziehung. Und Brot hatten wir dort vorher nie gekauft, und später sowieso nicht! Schliesslich gab's damals allein im Dorf Jonschwil drei weitere Bäckereien: Spitzli im Unterdorf, Bruggmann in der Krone und Sprenger im Hirschen.

Und nun ist der Chronist 60 Jahre später in den Protokollen der Gesundheitskommission unter dem Jahr 1959 auf folgenden Eintrag gestossen.

Die Ladenkontrolle in der Bäckerei (zum Kreuz) war derart bedenklich in Bezug auf Reinlichkeit und Ordnung, ebenso im Restaurant, dass der Präsident den Fall vor den Gemeinderat bringen muss und letzterer auf Antrag hin eine Busse verhängt.

Die Gemeinderatsprotokolle belegen, dass die Busse ausgesprochen und der eingereichte Rekurs abgewiesen wurde, weil der Bäcker zuvor schon mehrmals verwarnt worden war!

Aufgaben der Gesundheitskommission

Die Arbeit der Jonschwiler Gesundheitskommission vermittelt einen guten Einblick in das dörfliche Leben in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Der dreiköpfigen Kommission oblag die Aufgabe, darauf zu achten, dass die Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln versorgt wurde. So wurden im Verlaufe des Jahres in verschiedenen Betrieben Kontrollen durchgeführt, welche meist ein erfreuliches Resultat lieferten. Und die schwarzen Schafe wurden früher oder später immer entlarvt!

Das Protokoll vom Dezember 1939, kurz nach Ausbruch des Zweiten Weltkriegs, listet die verschiedenen Kontrollbereiche auf:

a) Milch

Am 28. Juni 1939 wurden in der Käserei Schwarzenbach 36 Proben gefasst und untersucht. Es zeigten alle normale Gehaltszahlen, am 29. Juni wurden in der Käserei Bettenau 17 Proben gefasst und untersucht, welche alle normale Gewichtszahlen aufwiesen. Im übrigen ist die Ordnung in den Käsereien in keiner Weise zu beanstanden.

b) Brot

Am 30. Mai und 3. Oktober wurden die Bäckereien und Konsumvereine in Jonschwil und am 16. Juni 1939 die beiden Brotverkaufsstellen Brühwiler und Konsum Schwarzenbach kontrolliert. Es konnte in keinem Fall Mindergewicht festgestellt werden,

ebenfalls die Qualität des Brotes ist durchwegs gut. Der neu eingeführte Mehltyp Vollbrot ist geeignet, ein schmackhaftes Brot herzustellen.

c) *Fleisch*

Die Kontrolle in der hiesigen Metzgerei gab zu keinen Beanstandungen Veranlassung. An fünf auswärts etablierte Metzger wurden Bewilligungen zur Kundenbedienung mit Fleisch- und Wurstwaren ausgestellt, die laut gesetzlicher Bestimmung nach Vorweisung eines Kundenverzeichnisses nicht verweigert werden können. Übrigens ist etwelche Konkurrenz in manchen Bereichen am Platze.

d) *Wirtschaften*

Die Kontrolle in den Wirtschaften gibt zu keiner Klage Anlass. Bierpressen sind in der ganzen Gemeinde keine in Gebrauch, ausser dem Kalterer-Tiroler Wein sind die meisten Weine als Flaschenweine serviert worden.

e) *Lebensmittel*

Als Lebensmittelgeschäfte kommen in Jonschwil nurmehr die beiden Konsumverkaufslokale und in Schwarzenbach die Filiale vom Konsumverein Jonschwil und das Speze-reigeschäft Joh. Hürlimann in Betracht. Anlässlich der Brotkontrollen werden jeweils auch die Lebensmittelkontrollen vorgenommen, welche im Berichtsjahr zu keinen Beanstandungen geführt haben. Die Waren werden gut aufbewahrt und die Verkaufslokale werden sauber und reinlich gehalten.

Ganz so zufrieden konnten die Kontrolleure aber nicht immer sein. Acht Jahre zuvor mussten gleich fünf Betriebe verwarnt werden. Der kantonale Inspektor schaute da etwas genauer hin. In der Metzgerei war die Wurstmaschine nicht vorschriftsgemäss, im Kreuz lag trüber Walliser Wein im Keller, welcher nicht mehr ausgeschenkt werden durfte, im Schäfle waren die Weinfässer nicht angeschrieben, im Hirschen und bei Artho wurde das Backmehl im Korridor gelagert, wo die Mäuse freien Zugang hatten und für Verunreinigungen sorgten.

Fleischhausierer noch und noch

Der Stammvater der in Jonschwil wohnhaften Spitzli-Familien ist im Bürgerregister als *Doktor und Metzger* eingetragen. Johann Jakob Spitzli (1715 – 1792) wird wohl kaum studiert, aber über einige medizinische Kenntnisse verfügt haben. Vermutlich hatte er in seinem Haus ein Schlachtlokal. Ein solches gab es im 19. Jahrhundert im Gasthaus Sonne ebenfalls. Aber in beiden Fällen kann man nicht von einer eigentlichen Metzgerei sprechen. Ein Ladenlokal fehlte sicherlich. Vielmehr konnten dort die Bauern ein Tier bringen, welches sie geschlachtet haben wollten.

Fleisch kam sowieso nicht allzu oft auf den Tisch. Trotzdem kamen aus den umliegenden Orten Fleischhausierer in unsere Gemeinde, was vom hygienischen Standpunkt aus besonders in den Sommermonaten eher bedenklich war. So setzte sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts Pfarrer Bischofberger dafür ein, dass Jonschwil eine eigene Metzgerei bekam.

Trotzdem waren für die Metzgereien aus den benachbarten Orten weiterhin Fleischhausierer unterwegs. Gegen Vorweisung eines Kundenverzeichnisses erhielten sie für 5 oder 10 Franken die entsprechende Jahresbewilligung. In diesem Bereich kam aber zu zahlreichen Übertretungen und den entsprechenden Bussen: Mal liess der Pferdemetzger auch Schweine- und Rindfleisch austragen, dann wurde ein Hausierer ohne Bewilligung erwischt

oder er verkaufte auch ausserhalb des bewilligten Bereichs. Dies wiederholte sich mehrmals. Die Bussen müssen wohl kleiner gewesen sein als der Gewinn.

Im Jahr 1933 hatten acht auswärtige Metzgerei eine Hausierbewilligung! Und so sah sich der einheimische Metzger gezwungen, seine Erzeugnisse seinerseits in den umliegenden Dörfern anzupreisen.

Grosse Konkurrenz unter Bäckern

Gleiches geschah im Bäckergerwerbe. Auch da waren Austräger mit ihren Kratten ein alltägliches Bild. Ältere Schwarzenbacher können sich sicher noch an Dellenbach erinnern, der für die Bäckerei Spitzli mit Fahrrad und Brotkorb auf dem Rücken das Backwerk ins Dorf brachte. Und so mussten die Söhne des Schwarzenbacher Bäckers Brühwiler ihrerseits nach Nieder- und Oberstetten Brot austragen. Ein nicht allzu effektives System. Aber einen Vorteil hatte es doch: Die Konkurrenz sorgte für eine gute Qualität!

Im Zweiten Weltkrieg kam es zur Rationierung von Brot und anderen Lebensmitteln. Um den Nährwert zu erhöhen, wurde vermehrt Vollkornmehl verbacken, was bei der Bevölkerung vorerst nicht auf grosse Gegenliebe stiess. Gegen Ende des Krieges wurde der Verkauf von frischem Brot verboten, die Bäcker wurden noch genauer kontrolliert, ob Mehl- und Brotbestand mit den geführten Listen übereinstimmte. Im Juli 1945 wurden zwei Bäcker schriftlich verwarnt, weil der eine die Backkontrolle nicht nachgetragen hatte und beim andern Backkontrolle und vorhandenes Brot nicht übereinstimmten. Da fehlten 7 Zwei- und 14 Dreipfünder, welche als Frischbrot bereits ausgetragen worden waren. Im Wiederholungsfall würde Meldung an das Amt für Kriegswirtschaft gemacht.

Milchpanscher

Die Versuchung ist gross! Milch ist weiss und flüssig und wenn noch etwas weitere Flüssigkeit dazukommt, fällt's optisch kaum auf. Doch da sind die Kontrollen durch die Gesundheitskommission. Hie und da könnte man es ja versuchen. Und wer's mal versucht hat, unterliegt der Versuchung, immer wieder ein bisschen Wasser nachzugliessen. Aber irgendwann geht der Fisch ins Netz.

Die kantonale Sanitätskommission teilt mit, dass Joh. Trunz Schwarzenbach, angeklagt wegen Inverkehrsetzung entwerteter Milch, am 12. September 1929 durch die Gerichtskommission Untertoggenburg mangels genügenden Beweises freigesprochen wurde, hingegen sind ihm die erlaufenen Kosten des Gerichtsverfahrens im Betrage von Frs. 62.70 und des Untersuchs von Frs. 151.95 überbunden worden. Nachdem im vorliegenden Übertretungsfalle über 14% Wasserzusatz festgestellt wurde, ist die Gesundheitskommission weiterhin der Ansicht, dass eine Bestrafung des Lieferanten hätte erfolgen sollen. Durch diese Gerichtspraxis wird dem Unfuge der Milchverwässerung eher Vorschub geleistet, als dass durch empfindliche Bussen zur Abschreckung gemahnt würde. ... Was nützen in solchen Verhältnissen Probenfassungen und Untersuchung, wenn durch Ableugnen des Übeltäters nicht mehr bestraft werden kann, trotzdem ein bewiesener Tatbestand vorliegt.

Die Befürchtung der Kommission erfüllte sich. In den folgenden Jahren wurden gleich zwei weitere Bauern der Panscherei überführt: Bei Bauer Iseli wurde 1949 durch die milch-

wirtschaftliche Zentralstelle ein Wasserzusatz von 20% festgestellt. Dies führte zu einer Strafanzeige. Und ein Horibauer wurde drei Jahre später für das gleiche Vergehen mit 150 Franken gebüsst, eine happige Strafe, wenn man bedenkt, dass der Milchpreis damals bei 36 Rappen lag. Die Busse entspricht dem Wert von über 400 Litern Milch.

Immer ein Augenmerk auf die Hygiene

Bei älteren Häusern sieht man sie noch, diese kleinen Fenster auf halber Stockwerkhöhe. Da waren früher die Plumpsklos zu finden, zugänglich vom Treppenhaus. Weil kein Syphon vorhanden war, drang aus der Stange ein beissender Gestank in diese kleinen Kämmerchen. Es gehörte auch zum Pflichtenheft der Gesundheitskommission, zur Entleerung der Ständen zu mahnen:

Der Aktuar wird am 26. Nov. 54 inserieren, dass sämtliche Klärgruben innert Monatsfrist entleert werden müssen. Nachher werden alle kontrolliert und welche nicht gereinigt sind, auf amtliche Anordnung hin entleert.

Der Chronist kann sich noch knapp erinnern, dass ein Bauer mit seinem Güllewagen kam, um die häusliche Klärgrube zu leeren. Nach und nach wurden dann alle Häuser an die Abwasserrohre und somit an die Kläranlage angeschlossen.

Wenn der Kommission zu Ohren kam, dass in einer Wohnung oder einem Privathaus unhygienische Zustände herrschten, statten sie einen Besuch ab, um einen Augenschein zu nehmen und allenfalls Verbesserungen zu fordern. So geschehen 1925 im Schloss Schwarzenbach, wo der Bewohner wegen des nicht einwandfreien Zustands und seiner Lebensführung ernstlich verwahrt wurde. In einem anderen Fall hiess es im folgenden Jahr:

Ein auf Anregung des Gemeindeamtes ausgeführter Wohnungsuntersuch in der Geissmatt ist anstandslos erledigt worden und konnten keine Einwendungen irgendwelcher Art gemacht werden.

Aber auch Ställe von Bauern, die verunreinigte Milch lieferten, wurden kontrolliert. In der Kornau wurden in einem Stall ein bedenklich verwahrloster Zustand angetroffen:

Kein sauberes Plätzchen vorhanden, schlecht gelüftet, ganzer Stall stark verunreinigt und schlecht belichtet, Tränketrog schlammig.

Tiere schmutzig, Kessel mit Milchstein, Melkstuhl schmutzig.

Der fehlbare Bauer bekam genaue Anweisungen, was zu verbessern war. Die Nachkontrolle in der gleichen Woche zeigt eine erfreuliche Besserung der Zustände. Die Gesundheitskommission erfüllte für Mensch und Tier eine wichtige Funktion.