

(5) Sobald die vorgenannten Temperaturen erreicht sind, ist die Sterilisation noch 1 Stunde fortzusetzen. Nach Verlauf dieser Stunde sind das Gebläse und die Heizungen abzuschalten. Die Sterilisation ist beendet. Sodann wird die Tür der reinen Seite geöffnet und die gefüllten Schalen werden herausgenommen. Zum Herausnehmen der hinteren Schalen bedient man sich des beigegebenen Hafens.

Behandlung des sterilisierten Fleisches.

3. Soll das sterilisierte Fleisch nicht sofort verkauft werden, so kann es in Töpfe, Gläser und geeignete Behältnisse gefüllt werden. Dies geschieht am besten auf folgende Weise: Das in den einzelnen Pfannen befindliche Fett und Fleischwasser wird, um das Fett rein zu gewinnen, in ein passendes Gefäß (Fettabscheider) zusammengegossen. Hier setzt sich das Fleischwasser unten ab. Das oben schwimmende reine Fett wird danach vorsichtig abgeschöpft und in die für seine Aufbewahrung be-

stimmten Gefäße gefüllt. In die zu $\frac{2}{3}$ gefüllten Gefäße werden dann die gebratenen Fleischstücke verfenkt, so daß das Fett die Fleischstücke völlig bedeckt. In der Weise eingelegtes Fleisch und Fett hält sich kühl aufbewahrt monatelang. Es ist jedoch streng darauf zu achten, daß kein Fleischwasser mit in die Gefäße eingefüllt wird.

Weitere Inbetriebnahme des Apparates.

4. Soll nach der erledigten ersten Charge anschließend eine zweite Charge sterilisiert werden, so fällt die eingangs erwähnte Anwärmezeit fort.

Sterilisation großer Fleischstücke.

5. Die Sterilisation von Fleischstücken im Gewicht über 250 g ist ebenfalls möglich, erfordert aber eine längere Erhitzungsdauer und veterinärpolizeiliche Überwachung. Die Erhitzung von Fleischstücken im Gewicht von mehr als 250 g ist nur mit Genehmigung des mit der Überwachung der Anlage beauftragten beamteten Tierarztes zulässig.

Anlage 4

Nachweisung über die in der Schlachtungsstätte (Pol.-Schlachthaus) zu erfolgte Entseuchung des Fleisches von Schweinen, die auf polizeiliche Anordnung getötet worden sind.

Lfd. Nr.	Datum	Name und Wohnort des Besitzers	Zahl der Schweine	Gesamtgewicht des entseuchten Fleisches	Größtes Gewicht der einzelnen Fleischstücke	Beginn der Entseuchung	Ende	Name des aufsichtsführenden Tierarztes	Bemerkungen, z. B. wohin das entseuchte Fleisch abgegeben ist
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	30. 5. 41	Müller in A-Dorf	2	100 kg	250 g	9 ⁰⁰	13 ⁰⁰	Dr. Mayer	a) Arbeitsdienstlager in b) Schulze in

An die Landesbauernschaften.

— D.M. 1941 S. 406.

Gartenbau.

Gemüsejungpflanzen.

— II E 300 vom 31. 5. 1941 —.

Die bei der diesjährigen Jungpflanzenbelieferung gesammelten Erfahrungen sind im Mai- und

Juni-Tätigkeitsbericht der Abt. II E eingehend zu behandeln.

An die Landesbauernschaften.

— D.M. 1941 S. 414.

Hinweise auf nicht abgedruckte Verfügungen.

Hinweise auf Anordnungen

des Verwaltungsamtes des Reichsbauernführers.

1. Betreten von Schadensstellen, die durch Luftangriffe entstanden sind. (VA I 224 vom 29. 5. 1941)
2. Nachwuchs für die Laufbahn des gehobenen Dienstes (Zivilanwärter) im RNSt.*). VA II 121/11 vom 28. 5. 1941)
3. Dienstzeit gemäß § 7 A.D. (Belage). (VA II 410 vom 30. 5. 1941)
4. Aufhebung von UK.-Stellungen. (VA II ES 24 vom 30. 5. 1941)
5. Anschreiben an die ehrenamtlichen Mitarbeiter für Sippenforschung. (IA 170 vom 4. 6. 1941)

*) Außer Danzig-Westpreußen und Wartheland.

6. Landarbeiterwohnungsbau. Gestaltung der Bauten. (IB 380/10 vom 30. 5. 1941)
7. Überweisung der Prämien für die Rörtierversicherung. (II D 125 vom 29. 5. 1941)
8. Preisregelung für Kirschen. (II E 155 vom 29. 5. 1941)
9. Fachzeitschrift „Flüssiges Obst“ für gärungslose Fruchtverwertung. (II E 243 vom 3. 6. 1941)

Anschriftänderung:

Landesbauernschaft Schlesien:

Die Fernsprechanschlüsse der Gartenbauberatungsstelle Kattowitz sind: Kattowitz 31 758, 31 753 und 30 657.

Druck: Reichsnährstand Verlags-Ges. m. b. H., Berlin N 4, Linienstraße 139/140.