

**Erscheint täglich**  
früh 6½ Uhr.  
**Redaktion und Expedition**  
Johannestraße 8.  
Sprechstunden der Redaktion:  
Mittwoch 10—12 Uhr,  
Samstag 5—6 Uhr.  
Gute Nachrichten bis 10 Uhr  
bis Mittwoch nachmittags  
bis Sonn- und Feiertagen früh bis 9 Uhr.

**Annahme der für die nächstliegende**  
Nummer bestimmten **Urkarten** an  
Wochentagen bis 3 Uhr Nachmittags,  
an Sonn- und Feiertagen früh bis 9 Uhr.  
**In den Filialen für Int.-Annahme:**  
One Room, Universitätstraße 1.  
Vonis Löde, 23 port. u. Königstraße 7.  
nur bis 9½ Uhr.

# Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

Organ für Politik, Localgeschichte, Handels- und Geschäftsverkehr.

N° 186.

Mittwoch den 4. Juli 1888.

82. Jahrgang.

## Amtlicher Theil.

### Bekanntmachung.

Mit Zustimmung des Stadtratsrates ist von uns ein  
Dessstatut, die Errichtung einer Freibank betreffend, erichtet  
worden, welches vom Königlichen Ministerium des Innern  
bestätigt worden ist.

Die bringen dieses Statut nachstehend zur öffentlichen  
Kenntnis.

Leipzig, den 2. Juli 1888.

Der Rath der Stadt Leipzig.

Dr. Georgi. Henschel.

### Ortsstatut,

die Errichtung einer Freibank betreffend.

§ 1.

Da dem Zwecke, mindestens aber gleichzeitig Fleisch zu  
verschaffenden Tieren für Rüttung der Speckhäuser unter obigstie-  
hender Aufsicht zu verkaufen, wird der Rath der Stadt Leipzig's  
eine Freibank

erichtet und verwaltet.

§ 2.

Der Freibank wird allen denjenigen kleinen Viehs von Rindern,  
Schweinen, Kühen, Schafen, Ziegen überlassen, welches von den  
im Schlachthof der Stadt Leipzig geschlachteten Thieren herrührt,  
und welche auf Grund der überthürmten Unterfuchung nach den  
Bestimmungen der Vieh- und Schlachthofordnung zwar für gesetzlich,  
aber nicht für handelsfähig erklärt worden ist.

§ 3.

Der Verkauf solchen Fleisches darf ausschließlich auf der Frei-  
bank und lediglich durch den vom Rath der Stadt Leipzig an-  
setzbaren Verkäufer erfolgen; alle Verkäufer haben sich den Verkaufs-  
ordnungen Fleisch- und Schafwurst und vorher den Freibank zu enthalten.

Der Rath bestimmt die Dienstzeit, wo, und die Zeit, zu welcher  
der Freibank geöffnet, und sonst welche öffentlich bekannt.

§ 4.

Geschäftliche Thiere, Fleisch- und Eingeschärfte von genügender  
Zuverlässigkeit werden von der Vieh- und Schlachthofdirektion zur  
Verwertung in die Freibank beföhnt.

§ 5.

Unter den §§ 2—4 bezeichneten Thieren und Thierhälften,  
welche den in Artikel 20 bezeichneten werden müssen, können beschaffen  
und gehaupte Thiere von keinem Eigentümner überreichen werden.

§ 6.

Fleisch von irgendwo anderswoher gekauft oder gekauft  
gekauft zu erhalten, unter Angabe des Herkunfts- auf den Freibank  
verkauft werden.

§ 7.

Alle das der Freibank als mindestens überweisliches Fleisch hat  
der Gütebehörde je nach dem Nährwertes des dem Verkaufe  
gefüglichen Fleisches feststellen; dieser darf aber ½, das Mästlingsfleisch  
als barthaariges Fleisch nicht übersteigen; bei den benannten Thieren,  
welche nach § 5 der Freibank freiwillig überreichen werden, bleibt  
den Eigentümern die Schaltung des Fleischs überlassen, doch darf  
dieselbe die durch Auordnung des Rathes jenseitig festgesetzte Grenze  
nicht überschreiten.

§ 8.

Der mit dem Freibank Beauftragte erhält das Fleisch zugesetzt  
und kann denselben § 8. für Gütebehörde beim Auspianen  
gutachten.

Bei Gütebehörde wird nichts zurückgestellt.

§ 9.

In der Freibank dürfen von mindestensigem Fleische (§ 2)  
Sole bis zu 3 kg und nur zum eigenen Gebrauch des  
Rathes abgegeben werden.

§ 10.

Der aus dem Verkaufe der der Freibank überreichten Thiere  
und Viehmarkthofe von solchen erzielte Gewinn wird nach Abzug der  
entzessenen Aufzlagen und sämtlichen Gehaltsen des Eigentümers  
an der Vieh- und Schlachthofkasse einzuzahlen.

Leipzig, den 9. Juni 1888.

Der Rath der Stadt Leipzig.

Dr. Georgi.

Henschel.

Obmann des Stadtratsrates.

Die Stadtratsordnungen.

Dr. Georgi.

Henschel.

Das Ministerium des Innern hat das vornehmliche Entschluss,  
die Errichtung einer Freibank betreffend, bestätigt und ist zu dessen  
Umstaudung gegenständig.

Der Rath bestimmt die Dienstzeit, zu welcher  
die Gütebehörde Vorsichtigt werden.

Zusammen, am 30. Juni 1888.

Ministerium des Innern.

Dr. Roth-Wallwitz. Vahr.

L. S. 4172. Der Rath der Stadt Leipzig.

Dr. Georgi. Henschel.

### Bekanntmachung.

Nach § 10 der Ordnung für den südlichen Vieh- und

Schlachthof hat jeder Verkäufer von Vieh, wie jeder Schlachter  
berechtigte ein Zeichen für immer anzunehmen und bei  
der Direction anzumelden, durch welches die ihm gehörigen

Schlachthöfe kennst gemacht werden.

Die künftige Anmeldung dieser Zeichen kann von jetzt  
ab bei der Direction des Vieh- und Schlachthofes erfolgen.

Leipzig, am 3. Juli 1888.

Der Rath der Stadt Leipzig.

Dr. Georgi. Henschel.

### Bekanntmachung.

Für die Abstempelung des untersuchten und für genießbar  
erklärten Fleisches auf dem städtischen Schlachthofe und im  
Fleischhauptspeicher derselbst haben wir folgende Bestimmungen

getroffen.

§ 1.

Alle im städtischen Schlachthofe geschlachteten Thiere, sowie  
alle derselben im Fleischhauptspeicher untersuchten Thiere werden  
nach der tierärztlichen, was die Schweine anlangt, auch nach  
der mikroskopischen Untersuchung, sobald deren Fleisch für  
genießbar erklärt wird, an den in § 4 näher bezeichneten

Stellen mit Stempelabdrücken versehen.

§ 2.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

§ 3.

Die zu dieser Abstempelung zu verwendenden Stempel  
sind folgende:

- 1) hier auf dem Schlachthofe geschlachtete Thiere, deren  
Fleisch barthaarig ist, ein runder Stempel mit dem  
Stadtwappen und der Inschrift: Städtischer Schlach-  
hof, Leipzig.
- 2) hier mindestensiges und deshalb der Freibank über-  
weisliches Fleisch ein ovaler Stempel mit dem Stadt-  
wappen und der Inschrift: Freibank, Leipzig.
- 3) hier ausserhalb eingeschafftes frisches Fleisch ein  
rechteckiger Stempel mit dem Stadtwappen und der  
Inschrift: Bezeichnung, Leipzig.

§ 4.

Die Stempelabdrücke sind an jeder Oberfläche an nach-  
berechneten Stellen aufzutragen:

- 1) bei Rindern:  
a. hinter Vorarmfläche,  
b. oberhalb und hinter der Schulter.

### Deutschland und Elsaß-Lothringen.

Es sind jetzt bereits achtzehn Jahre her, dass Elsaß-  
Lothringen von deutscher Truppen besetzt wurde, und heute  
ist die betreffende Thatsache außer Zweifel, dass die Be-  
wohner des Reichslandes mit ihren Sympathien nach wie  
vor auf Seiten Frankreichs stehen. Sogenannte moralische

Eroberungen hat Deutschland in Elsaß-Lothringen nicht so  
zujuwesen, und deshalb ist es nötig, den strategischen Plänen,

welchen der Besitz von Elsaß-Lothringen für Frankreich hat,

gegen jede Bevölkerungsänderung zu wappnen. Doch den

noch bestehenden Frieden zwischen Frankreich und Deutschland

ist es nicht möglich, dass die Bevölkerung in Elsaß-  
Lothringen sich auf die Seite Frankreichs schlage.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhauptspeicher durch  
einen damit bewaffneten, nachdem zwar der die Schweine  
ausstechende Thierarzt seinen Stempel „Untersucht“ bei Rindern  
an Brustbein, bei Rädern, Schafwurst, Ziegen und Schweinen  
am Halsbein jedes Hälften abgeprägt hat.

Die Abstempelung geschieht im Schlachthof bei Rindern,  
Schafen, Schafwurst und Bogen durch die Halleschafe, bei  
Schweinen durch die Probennehmer, im Fleischhaupts