

Riesauer Tageblatt



und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegramm-Adresse
„Tageblatt“, Riesa.

Amtsblatt

Bernspruchsstelle
Nr. 20.

der Königl. Amtshauptmannschaft Großenhain, des Königl. Amtsgerichts und des Stadtraths zu Riesa

Nr. 115.

Sonnabend, 20. Mai 1893, Abends.

46. Jahrg.

Das Riesauer Tageblatt erscheint jeden Tag Abends mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Vierteljährlicher Bezugspreis bei Abholung in den Expeditionen in Riesa und Strehla, den Ausgabestellen, sowie am Schalter der Kaiserl. Postanstalten 1 Mark 25 Pf., durch die Träger frei ins Haus 1 Mark 50 Pf., durch den Briefträger frei ins Haus 1 Mark 65 Pf. Anzeigen-Nachnahme für die Nummer des Ausgabestages bis Vormittag 9 Uhr ohne Gewähr.

Druck und Verlag von Langer & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Kastanienstraße 59. — Für die Redaktion verantwortlich: Herrm. Schmidt in Riesa.

Bekanntmachung

die obligatorische Untersuchung sämmtlicher in Riesa zur Schlachtung gelangender Gattungen von Schlachtvieh betreffend.

§ 1. Alles in Riesa zur Schlachtung gelangende Schlachtvieh, als Küder, Kälber, Schafe, Ziegen, Pferde und Hunde, muß zur Feststellung seines Gesundheitszustandes sowohl vor als nach dem Schlachten durch den vom Stadtrath hierzu angestellten geprüften Thierarzt einer Untersuchung unterworfen werden und es ist daher dem letzteren mindestens 12 Stunden vor der beabsichtigten Schlachtung Meldung zu machen. Die Schlachtung darf keinesfalls ehe erfolgen, als bis der vorerwähnte städtische Thierarzt das betreffende Schlachtvieh in lebendem Zustande untersucht hat.

Sobald Viehstücke, welche plötzlich innerlich erkrankten oder durch einen Unfall verletzt werden, sofort getödtet werden müssen, so darf das Ausweiden und weitere Ausschachten solcher, sowie der durch Blüßschlag oder andere Unfälle getödteten Viehstücke nur in Gegenwart des städtischen Thierarztes geschehen, soweit solches nach dem Gutachten desselben überhaupt zulässig ist.

Die Bestimmung des Absatz 1 leidet auf das nicht gewerbsmäßige Schlachten von Ziegen unter 3 Monaten keine Anwendung.

§ 2. Alle Gewerbetreibenden, welche zum Zwecke des Verkaufs des Fleisches schlachten lassen, haben ein mit ihrem Namen bezeichnetes, vom Stadtrath zu Riesa zu beziehendes und mit dessen Stempel versehenes Schlachtbuch zu führen, in welchem a. die geschlachteten Thiere einzeln aufzuführen, b. das Datum der Schlachtung, c. eventuell die Nummern der betreffenden Fleischbescheinigung, d. das Datum der Untersuchung, e. der Name des untersuchenden Fleischbeschauers, f. die Nummern im Journale desselben, g. das Ergebnis der Untersuchung einzutragen sind.

Die Ausfüllung der Spalten unter d, e, f und g hat durch den städtischen Thierarzt selbst zu erfolgen.

Bezüglich der, nach wie vor von verpflichteten Trichinenschauern vorzunehmenden Untersuchung der Schweine auf das Vorhandensein von Trichinen, bleiben die Bestimmungen des hiesigen Regulativs für die Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen, vom 18. August 1888 oder später etwa an dessen Stelle tretende andere diesbezügliche Bestimmungen allenthalben in Wirksamkeit; insbesondere haben alle Gewerbetreibenden, welche Schweine zum Zwecke des Verkaufs des Fleisches schlachten oder schlachten lassen, außer dem im Eingange dieses Paragraphen erwähnten Schlachtbuche das im § 4 des soeben genannten Regulativs bezeichnete Schlachtbuch zu führen.

In Spalte g des zuerst erwähnten Schlachtbuchs ist das Ergebnis der Untersuchung von dem städtischen Thierarzt mit der Bezeichnung: „vollwerthig“, „minderwerthig“ oder „ungenießbar“ einzutragen.

Diese Schlachtbücher sind dem Aufsichtsbeamten, sowie den mit der Einsichtnahme derselben vom Stadtrath besonders beauftragten Personen auf deren Verlangen unweigerlich vorzulegen.

Personen, welche nicht gewerbsmäßig oder nicht zum Zwecke eines Gewerbebetriebes (Gast- und Schankwirtschaft etc.) schlachten oder schlachten lassen, sind nicht verpflichtet, ein Schlachtbuch zu führen; sie erhalten über das Resultat der Untersuchung besondere, von dem Fleischbeschauer angestellte Befundbescheine, die sie mindestens 3 Monate lang aufzubewahren und auf Verlangen dem revidirenden Beamten vorzulegen haben.

§ 3. Alles untersuchte und vollständig tabellos befundene, sonach bankwürdige Fleisch wird von dem städtischen Thierarzt mit Stempeln, welche die Inschrift: „Fleischschau Riesa“ tragen, bedruckt und nur das mit solchen Stempeln versehene Fleisch darf verkauft werden.

§ 4. Werden Fleischwaren bei der Untersuchung für gesundheitsgefährlich oder ekel-erregend erklärt, so sind dieselben von dem Fleischbeschauer zunächst unter sicheren Verschluss zu bringen. Dem Eigenthümer steht es frei, binnen 24 Stunden nach jener Untersuchung Widerspruch gegen das Gutachten des Fleischbeschauers bei dem Stadtrath zu erheben, welcher nach Gehör eines oder mehrerer nicht von ihm angestellten approbirten Thierärzte endgiltig entscheidet.

Die Kosten hat, wenn der Widerspruch für unbeachtlich erklärt wird, der Eigenthümer, im entgegengekehrten Falle die Stadtgemeinde zu tragen.

Das nur zu technischen Zwecken verwendbare Fleisch ist von dem Fleischbeschauer durch Uebergießen mit Petroleum oder dergleichen für den menschlichen Genuß auf Kosten des Eigenthümers unbrauchbar zu machen und sodann für Rechnung des Eigenthümers zu verkaufen.

Ist eine Verwendung überhaupt nicht möglich, so sind die Waaren von dem Fleischbeschauer entweder nach vorheriger gleicher Unbrauchbarmachung dem Abnehmer zum Bergabgeben zu übergeben oder zu verbrennen.

§ 5. Das zwar für genießbar, jedoch für minderwerthig (nicht bankwürdig) erklärte Fleisch wird vom städtischen Thierarzt mit einem Stempel, welcher die Inschrift: „Freibank Riesa“ trägt, bedruckt und der Freibank überwiesen. Ueber die Einrichtung der letzteren ergehen noch besondere Bestimmungen.

§ 6. Die in § 3 und 5 erwähnten Stempelabdrücke sind bei Kündern, Kälbern, Schafen, Ziegen und Schweinen an jeder Körperhälfte und zwar mindestens an nachverzeichneten Körperstellen anzubringen: 1. bei Kündern: a. auf der hinteren Vorarmfläche, b. oberhalb und hinter der Schulter, c. auf dem Rücken in der Nierengegend, d. auf der inneren Fläche am Hinterschensel; 2. bei Kälbern: a. in der Nähe des Schenkelwinkels, b. auf dem Nierenfette, c. in der Gegend des inneren Darmbeinwinkels; 3. bei Schafvieh und Ziegen: a. auf den Rückenmuskeln, b. auf dem Rücken, c. auf der inneren Fläche des Hinterschensels; 4. bei Schweinen: a. auf der inneren Vorarmfläche, b. auf der inneren

Hinterschenkelfläche, c. auf dem Rücken, d. zwischen den ersten beiden und e. zwischen den letzten beiden Rippen in der Brusthöhle.

§ 8. Unter Fleisch im Sinne dieser Bekanntmachung sind alle zum menschlichen Genuß bestimmten Thiertheile, also auch Fett, Speck, Talg, Schmeer, Hirn, Zunge, Herz, Lungen, Leber, Gekröse, Nieren, Euter zu verstehen.

§ 9. Für die Untersuchung der Schlachthiere sind die in dem nachstehlichen Tarif verzeichneten Gebühren an die Stadthauptkasse zu entrichten.

§ 10. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Polizeiverordnung werden, soweit sie nicht nach Beschaffenheit der Umstände einer härteren strafrechtlichen Ahndung unterliegen, mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder Haft bestraft; auch kann selbigenes und verlaufenes, von dem städtischen Fleischbeschauer nicht untersuchtes Fleisch eingezogen und nach dem Ermessen des Stadtraths verwendet werden.

§ 11. Gegenwärtige Polizeiverordnung tritt mit dem 1. Juni dieses Jahres in Kraft.

Gebühren-Tarif

für die Untersuchung der Schlachthiere in Riesa.

Beschaugebühr für ein		2 Mark	—	Pf.
„ „ „	Kalb	—	60	„
„ „ „	Schwein	—	30	„
„ „ „	Kalb, Schöpfs, Ziege je	—	25	„
„ „ „	Bidel oder Lamm im Alter bis zu 3 Monaten	—	25	„
„ „ „	Pferd	2	—	„

Riesa, den 18. Mai 1893.

Der Stadtrath.
Räthler, Dr. v. m.

Dr.

Bekanntmachung

die obligatorische Untersuchung der in den Stadtbezirk Riesa eingeführten Fleischwaren betreffend.

§ 1. Das von auswärts in den Stadtbezirk Riesa eingeführte Fleisch von Kündern, Kälbern, Schafen, Ziegen, Pferden und Hunden, welches hier verkauft werden soll, unterliegt den Vorschriften gegenwärtiger Bekanntmachung.

Als zum Verlaufe bestimmt gilt alles eingeführte Fleisch, welches hier selbgeboten werden oder unter irgend welcher Form eine gewerbsmäßige Verwerthung finden soll, zu welcher letzterer namentlich auch die Zubereitung für den Genuß in Gast- und Schankwirtschaften zu rechnen ist.

§ 2. Alles eingeführte Fleisch, welches zum Verlaufe im Stadtbezirk Riesa bestimmt ist, muß wenigstens die Größe eines Viertels beim Großvieh, eines halben Thieres, vom Kopfe nach dem Hinterrücken zu getheilt, bei Schweinen

haben, während Fleisch von Schafen, Ziegen und Kälbern nur in ganzen Thieren zur Einführung gelangen darf.

Mit dem Fleische dürfen auch die dazu gehörigen Eingeweide eingeführt werden.

Außer den in Absatz 1 gedachten ist die Einführung folgender bevorzugter Thierstücke gestattet:

1. sogenannte englische Braten — Schoß mit Lende — (Rücken mit den 3 letzten Rippen bis zur Schwanzwurzel);
2. Kalbssteulen von mindestens 6 Kgr. Gewicht;
3. Kalbsrücken, und zwar
 - a. lange (vom Halse bis zur Keule) von mindestens 10 Kgr. Gewicht und
 - b. kurze — Nieren und Coteletts — (vom hinteren Schulterrande bis zur Keule) von mindestens 6 Kgr. Gewicht;
4. Schöpfssteulen;
5. Schöpfsrücken;

D. von Schweinen:

6. Schweinsteulen — Vorder- oder Hinterschinken.

§ 3. Durch eine von der betreffenden Ortspolizeibehörde unter Weidrud des Dienststempels beglaubigte Bescheinigung eines approbirten Thierarztes oder durch den auf dem Fleische befindlichen Stempel eines öffentlichen, unter thierärztlicher Controle stehenden Schlachthofes muß nachgewiesen werden, daß das Thier, von welchem das eingeführte Fleisch herrührt, beim Schlachten gesund und mit keinem erkennbaren Krankheitszeichen behaftet gewesen ist. Diese Bescheinigung muß außerdem eine Beschreibung des betreffenden Viehstücks, die Angabe der Zeit der Schlachtung desselben und den Namen desjenigen, für dessen Rechnung die Schlachtung erfolgt ist, enthalten.

Mit dem Fleische ist, außer der namentlich erwähnten Bescheinigung, der vorchriftsmäßige Fleischtransportchein dem städtischen Fleischbeschauer, welcher diese Schriftstücke in den Händen behält, zu übergeben.

§ 4. Das eingeführte Fleisch unterliegt der Untersuchung durch einen von dem Stadtrath als Fleischbeschauer angestellten approbirten Thierarzt. Dasselbe muß zu diesem Zweck sobald nach dem im Parterre des hiesigen Rathhauses befindlichen, für die Fleischschau bestimmten Zimmer gebracht werden.

Insondere darf auch das mit der Eisenbahn oder mit der Post eingeführte Fleisch