

# Riesauer Tageblatt

und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegraphen-Adressen  
Tageblatt, Riesa

Amtsblatt

Verlagspreis  
Nr. 20.

für die Königl. Amtshauptmannschaft Großenhain, das Königl. Amtsgericht und den Rat der Stadt Riesa,  
sowie den Gemeinderat Gröbza.

Nr. 109.

Dienstag, 12. Mai 1908, abends.

61. Jahrg.

Das Riesauer Tageblatt erscheint jeden Tag abends mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Vierteljährlicher Bezugspreis bei Abholung in der Expedition in Riesa 1 Mark 50 Pfg., durch unsere Träger ins ins Haus 1 Mark 65 Pfg., bei Abholung am Schalter der Kaiserl. Postanstalten 1 Mark 65 Pfg., durch den Briefträger ins ins Haus 2 Mark 7 Pfg. Auch Monatsabonnements werden angenommen. Anzeigen-Kontingente für die Nummer des Ausgabestages bis vormittags 9 Uhr ohne Gewähr.  
Notationsdruck und Verlag von Renger & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Goethestraße 59. — Für die Redaktion verantwortlich: Hermann Schmidt in Riesa.

Bei der am 7. dieses Monats erfolgten planmäßigen Auslosung Riesauer Stadtschuldscheine sind folgende Nummern gezogen worden:

### I. von der 1891 er Anleihe

Lit. A. No. 12. 73. je 2000 M.  
Lit. B. No. 157. 249. 356. 399. je 1000 M.  
Lit. C. No. 448. 490. 494. 568. 680. 739. 803. 804. 997. je 500 M.

### II. von der 1893 er Anleihe

Lit. A. No. 78. zu 2000 M.  
Lit. B. No. 81. 82. je 1000 M.  
Lit. C. No. 252. 357. 373. 446. 590. je 500 M.

### III. von der 1901 er Anleihe

Lit. A. No. 55. 118. je 2000 M.  
Lit. B. No. 219. 355. je 1000 M.  
Lit. C. No. 441. 468. 606. 701. je 500 M.  
Lit. D. No. 779. 856. 901. 960. 961. 1801. 1077. je 200 M.

Die Beträge der Schuldscheine, deren Verzinsung am 31. Dezember 1908 aufhört, können vom 15. Dezember dieses Jahres gegen Einreichung der Stücke und der noch laufenden Zinsscheine bei der Stadthauptkasse erhoben werden.

Auf die Bestimmungen unter 5 und 6 der dem Schuldscheinen aufgedruckten Anleihebedingungen wird aufmerksam gemacht.

Von der 1891 er Anleihe ist der im Jahre 1906 ausgeloste Schuldschein

Lit. B. No. 142. über 1000 M.

von der 1893 er Anleihe der im Jahre 1901 ausgeloste Schuldschein

Lit. B. No. 301. über 1000 M.

sowie der im Jahre 1907 ausgeloste Schuldschein

Lit. C. No. 251. über 500 M.

ferner von der 1901 er Anleihe der im Jahre 1904 ausgeloste Schuldschein

Lit. D. No. 838. über 200 M.

die im Jahre 1905 ausgelosten Schuldscheine

Lit. B. No. 202 über 1000 M.

Lit. D. No. 741. 745. 916. 917. über je 200 M.

die im Jahre 1906 ausgelosten Schuldscheine  
Lit. B. No. 292. 293. über je 1000 M.  
Lit. C. No. 648. 649. 705. 740. über je 500 M.  
Lit. D. No. 982. über 200 M.  
sowie die im Jahre 1907 ausgelosten Schuldscheine  
Lit. B. No. 358. über 1000 M.  
Lit. C. No. 545. über 500 M.  
Lit. D. No. 742. über 200 M.  
noch nicht zur Einlösung gebracht.

Der Rat der Stadt Riesa, am 8. Mai 1908.

Stk.

Am 4. Mai 1908 ist bei uns

### Fahrrad

als gefunden abgegeben worden.

Der rechtmäßige Eigentümer wird hiermit aufgefordert, seine Ansprüche innerhalb eines Jahres, vom 4. Mai 1908 ab gerechnet, bei uns geltend zu machen.

Falls sich der Verleiher nicht innerhalb der vorgenannten Frist meldet, wird über das Fundobjekt nach gesetzlicher Vorschrift verfügt werden.

Der Rat der Stadt Riesa, am 9. Mai 1908.

### Freibank Riesa.

Morgen Mittwoch, den 13. Mai und folgende Tage von vormittags 8—11 Uhr gelangt auf der Freibank im städtischen Schlachthof das Fleisch dreier Rinder zum Preise von 40 Pfg. pro 1/2 kg zum Verkauf.

Riesa, am 12. Mai 1908.

Die Direktion des Stdt. Schlachthofes.

Der die Gemeinde Gröbza angehende Auszug aus dem Unternehmer-Verzeichnisse nebst Heberrolle und Anlagen der land- und forstwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1907 liegt

vom 13. bis 26. Mai 1908

im Gemeindeamt — Zimmer Nr. 5 — zur Einsicht der Beteiligten aus.

Gröbza, am 12. Mai 1908.

Der Gemeindevorstand.

## Vertilches und Sächsisches.

Riesa, 12. Mai 1908.

Am 7. d. M. ist die planmäßige Auslosung Riesauer Stadtschuldscheine erfolgt. Die dabei gezogenen Nummern sind aus einer stadttraktlichen Bekanntmachung in vorliegender Nummer ersichtlich. Gleichzeitig werden die Nummern der früher ausgelosten aber noch nicht zur Einlösung gebrachten Schuldscheine bekannt gegeben.

Der Gesangsverein „Amphion“ ehrte gestern seinen langjährigen, nunmehr von Riesa scheidenden Sangesbruder Herrn Musikdirektor Storz dadurch, daß er ihn zu seinem Ehrenmitglied ernannte. Herr Storz, der seit 33 Jahren dem Vereine angehört, wurde gelegentlich der gestrigen Singstunde das diesbezügliche Diplom überreicht. Eine aus diesem Anlaß improvisierte kleine Festlichkeit verlief bei deutschem Männergesang und Gegenreden aus angenehme für die zahlreich anwesenden Sänger.

Vorm Rgl. Landgericht Dresden hatte sich der 17 Jahre alte, trotz seines jugendlichen Alters schon mehrfach bestrafte Dienstknecht Paul Reinhold Schuster aus Strehla wegen Diebstahls und Betrugs im wiederholten Rückfalle zu verantworten. Als der Angeklagte Anfang dieses Jahres bei dem Gemeindevorstande in Seyda blente, stahl er aus der Gesindestube eine Harmonika und noch verschiedene andere Sachen. Am Abend und während der Nacht zum 12. April verübte Schuster in Riesa in den Schankwirtschaften von Welsch, König und zum goldenen Engel Beschprellereien. Schuster muß diese Delikte mit einer 6 monatigen Gefängnisstrafe büßen. — Weiter wurde nach nichtöffentlicher Beweisaufnahme der Richter Franz Krauß dem Schurken von hier wegen Sittlichkeitsverbrechens auf Grund von § 176 Abs. 3 des Reichsstrafgesetzbuchs zu neun Monaten Gefängnis verurteilt. Der Angeklagte hat, wie er uns mitteilt, da ihm die Strafe als viel zu hart erscheint, Berufung gegen das Urteil eingelegt.

In den Tagen der von Gärtnern, Weinbauern und Landwirten gefürchteten Eisheiligen Mamertus, Pancratius und Servatius leben wir jetzt. Der gestrige erste „Weinmörder“ ging gnädig vorüber, es war sogar ausnehmend mild bis in den späteren Abend hinein. Pancratius, der heute regierte, war aber kühler. Er brachte in den zeitigen Vormittagsstunden anhaltenden Regen, die Temperatur war aber nicht so, daß man für die garten

Liebe hätte fürchten müssen. Hoffentlich macht's auch der dritte im Bunde, Servatius, gnädig.

Wie wir hören, beabsichtigt unsere hiesige Molkereigenossenschaft in nächster Zeit eine Veränderung ihres Betriebes eintreten zu lassen, dahin, daß keine Produkte mehr roh, hochgradig pasteurisiert oder sterilisiert, vertrieben werden sollen. Es ist bekanntlich von allen Forschern anerkannt worden, daß rohe Milch der geeignetste Nährboden für unzählige Bakterien (s. B. Zuberkeimzellen) ist. Um eine Abtötung dieser Bakterien zu erreichen und deren Verbreitung zu hindern, wurde bislang eine hochgradige Erhitzung der Milch von 90 bis 102° C verlangt; auch die Molkereigenossenschaft ist bei deren Erfindung mit geeigneten Apparaten, Hochdruckpasteuren und Sterilatoren eingerichtet, um diesen Forderungen gerecht zu werden. Es stellte sich aber heraus, daß bei dem Verfahren der hohen Erhitzung der Zweck der Bakterientötung wohl erreicht wurde, aber auch Mängel in Kauf genommen werden mußten, welche die Milch ungenügend beinhalten und vor allem als Nahrung für Kinder und Kranke ungeeignet machten. Durch die hohe Erhitzung wird nämlich das Albumin aus der Milch evagulliert, der Milchzucker teilweise in Caramel umgewandelt, das Fett erleidet physikalische Veränderungen, die Salze werden chemisch beträchtlich verändert, die organischen Phosphorverbindungen zerstört und die Fermente vernichtet. Die Wissenschaft, Praxis und Technik ruhten nicht, um Wege zu finden, welche dem Abhilfe schaffen konnten. Rohe Milch darf möglichst nicht in den Konsum gebracht werden, da sie im höchsten Grade gefährlich, hochgradige Erhitzung der Milch beeinträchtigt die guten Eigenschaften, was war da gegeben, als zu untersuchen, unter welchen Bedingungen die am häufigsten in der Milch auftretenden schädlichen Bakterien getötet oder vernichtet werden können. So wurde ermittelt und durch gleiche Versuche von allen Forschern bestätigt, daß die Abtötung der Bakterien von zwei Faktoren abhängig ist: die Höhe der Erhitzung und die Dauer derselben. Beide Faktoren stehen in einem umgekehrten Verhältnis zu einander, allerdings nicht derart, daß eine wirkliche Proportionalität besteht. Während die Einwirkungs-dauer der hohen Temperatur kurz sein kann, genügt eine doppelte so lange Zeit für eine halb so hohe Temperatur telneswegs. Für die Abtötung verschiedener Bazillen genügt eine fast momentanen Erhitzung von 95° C. Dagegen eine Dauererhitzung von 60 Minuten bei 65—70° C. Als

letzteres erst einwandfrei festgestellt war, lag der Weg, welchen der Hygieniker einschlagen hatte, klar. Es ist möglich, alles Schädliche in der Milch zu töten ohne eine nachteilige Veränderung derselben in ihrer chemischen Zusammensetzung herbeizuführen. Es muß die Milch einer Erhitzung von ca. 70° C während 1—2 Stunden ausgesetzt und dann sofort möglichst tief gekühlt werden. Eine so behandelte Milch ist, wie auch die Versuche der Molkereigenossenschaft, welche die notwendigen Apparate in letzter Zeit aufstellte, bestfälligen, bakterienfrei, unverändert und von einem so köstlichen Wohlgeschmack, daß sie das ideale Getränk und Nahrungsmittel ist und besonders an Kinder und Kranke gereicht werden kann, ohne nochmals im Hause dem Kochprozeß unterworfen zu werden. Milch sollte ja allgemein wieder mehr zur Ernährung und als Getränk herangezogen werden. Sie ist und bleibt doch einmal das einzige Nahrungsmittel, welches alle Ernährungsstoffe in einer so vorteilhaften Zusammensetzung enthält, wie kein anderes. Ein altes volkstümliches Lied singt das Lob der Milch: „Das Bier gibt Schlag, der Wein gibt Gift, der Branntwein Kupfer ins Gesicht; der Porter und das Blut verdickt, Champagner gar die Beine knickt. — Was jung und alt froh trinken kann, das ist die Milch, die nährt den Mann, macht frisch das Herz nicht bloß allein, auch klar den Kopf und stramm die Bein.“ Wissenschaft und Hygiene erheben jetzt die Forderung, alle zum menschlichen Genusse bestimmte Milch darf nur wie oben hergestellt in den Verkehr gebracht werden. Diese Forderung ist wohl ein bisschen hart und nicht mit einem Schlage durchzuführen, mit Freuden zu begrüßen ist es aber jedenfalls, wenn größere milchwirtschaftliche Betriebe freiwillig aus obigem die Konsequenzen ziehen und ohne erst behördliche Bestimmungen abzuwarten, zur Herstellung solcher Ideal-Milch übergehen. Unsere Molkereigenossenschaft und einige Molkereien anderer größerer Städte Sachsens, sind die ersten Großbetriebe, welche hier bahnbrechend vorgehen, um ihre Kundenschaft mit einer wirklich einwandfreien, gesunden Milch zu bedienen. Wenn nun solche Milch nur in geschlossenen Gefäßen, als Glasflaschen, in den Verkehr gebracht wird, welche die Gewähr geben, daß beim Transporte keine Verunreinigungen und Verschmutzungen, wie es so leicht durch Straßenstaub, welcher in die Gefäße und Maße dringt, geschieht, so ist alle Gewähr gegeben, ein Produkt zu erhalten, welches wirklich tadellos und gesund ist. Unsere Molkerei beabsichtigt, diese Milch in Zukunft

Das gute Riebeck-Bier.