

# Riefaer Tageblatt

und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegramm-Adresse  
"Tageblatt", Riesa.

**Amtsblatt**

Veranschaulicht  
Nr. 20.

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

Nr. 49.

Mittwoch, 28. Februar 1912, abends.

65. Jahrg.

Das Riefaer 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 frei ins Haus 1 Mark 65 Pfg., bei Abholung am Schalter der hiesigen Postanstalt 1 Mark 75 Pfg., durch den Briefträger frei ins Haus 2 Mark 7 Pfg. Nach Monatsabonnements werden angenommen. Bezugspreis für die Nummer des Ausgabebezuges bis vor Mittag 9 Uhr ohne Gewähr. Preis für die Kleinanzeigen 43 mm breite Spalten zu 18 Pfg. (Reklampreis 12 Pfg.) Zeitraumbesitzer und Inhaberschriftlich nach besonderem Tarif.

Rotationsdruck und Verlag von Langer & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Marktstraße 50. — Für die Redaktion verantwortlich: Arthur Döhnel in Riesa.

Die Wahrnehmung, daß in Betrieben, welche sich mit der Herstellung bez. dem Vertrieb von Nahrungsmitteln befassen, nicht allenthalben die nötige Sauberkeit herrscht, weiter auch, daß die zum öffentlichen Verkauf bestimmten Nahrungsmittel, sowie Gebrauchsgegenstände oftmals nicht in einer ihrer Bezeichnung entsprechenden Weise in den Handel kommen oder zutaten erhalten, die vom Standpunkte der Nahrungsmittel- und Gesundheitspolizei als unzulässig sich darstellen bez. deshalb als verfallend zu beanstanden sind, gibt der unterzeichneten Königl. Amtshauptmannschaft nach Weisung des Bezirksausschusses Veranlassung,

die Inhaber von Betrieben der vorerwähnten Art, insbesondere von Fleischerereien, Bäckereien, Wurst- und Schankwirtschäften, Brauereien, Flaschenbierhandlungen, Mineral- und Brausewasserfabriken, Kolonial- und Materialwarenhandlungen und sonstigen Verkaufsstellen der Nahrungsmittel- und Gebrauchsgüterbranche im eigenen und im allgemeinen öffentlichen Interesse hinzuweisen, in ihren Geschäftsbetrieben nicht nur hinsichtlich ihrer Person, sondern auch in Bezug auf die Betriebs-, Verkaufs- und Lagerräume und die zur Verwendung kommenden Betriebsgegenstände, Werkzeuge, Wägen, Maße, Gewichte, Messer, Labentische etc. sich jederzeit der peinlichsten Sauberkeit zu befleißigen — insbesondere den fraglichen Räumen genügend Luft und Licht zuzuführen, die Verkaufsstellen für Lebensmittel nicht anderen Zwecken, wie z. B. zu Wohn-, Kranken- oder Kinderstuben oder als Werkstätten, zu benutzen, die zum Verkauf bestimmten Waren vor Verunreinigungen durch Tiere, so durch Hunde oder Katzen, zu schützen, die Fliegen von den offenliegenden Waren durch Verwendung von Drahtgittern fernzuhalten, die verkauften Fleisch- und Wurstwaren in reinem Papier zu verpacken, die Vorratsgefäße für Milch, Gurken, Sirup, Zuckerwaren usw. mit einem Deckel oder einer Glasplatte zu versehen — und dafür besorgt zu sein, daß die gleiche Reinlichkeit auch seitens ihres Personals beobachtet wird, auch auf die Güte, Beschaffenheit und Zusammensetzung ihrer Waren fortgesetzt zu achten.

Aus der nachstehenden Zusammenstellung sub C) ist ersichtlich, welche Mängel der Nahrungsmittelchemiker bei den vorgenommenen Untersuchungen am häufigsten gefunden hat. Die in Frage kommenden Gewerbetreibenden ersuchen hieraus, worauf sie, um tunlichst einwandfreie Waren zu liefern, ihr Augenmerk hauptsächlich zu richten haben. Kolonial- und Materialwarenhändler werden hiernach die von ihnen feilgebotenen Gemüsezotten, Bäder ihren Vorrat, Bitter auf das Vorhandensein von Fremdkörpern bez. Säuren, Milben, Spinnen und Würmern zu untersuchen und nötigenfalls von diesen zu säubern haben.

Händler mit diesen oder anderen der Verfallung ausgesetzten oder stets unter falscher Bezeichnung geführten Waren, welche dieselben nicht selbst herstellen, sondern fertig vom Großhändler beziehen, werden zur Vermeidung eigener Verantwortlichkeit gut tun, bei der Bestellung „garantiert reine bez. der Bezeichnung tatsächlich entsprechende Ware“ zu verlangen, und, daß sie solche erhalten, sich auf der Rechnung bescheinigen zu lassen, aber auch die bezogene Ware unter keiner anderen Bezeichnung zu verkaufen, als sie dieselbe erhalten haben. Besondere Vorsicht ist aber beim Ankauf und Weiterverkauf von Lebensmitteln geboten, die unter Verschönerung ihrer Natur und Abstammung unter meist fremdsprachigen, unverständlichen und unverbindlichen Phantasienamen in Verkehr gelangen. Bei diesen Waren fordert der Händler vom Lieferanten in allen Fällen nicht nur eine Bescheinigung über die Unschädlichkeit, sondern auch über die wahre Zusammensetzung der Waren, damit er seinerseits jederzeit in der Lage ist, das laufende Publikum über die Natur und Abstammung solcher Waren aufzuklären.

Fleischer haben den Fleischwolf und die Wurstmaschinen stets rein zu halten, die Schlachtställe sofort zu befeuchten.

Die Schlachthäuser dürfen nur zu Schlachtzwecken, niemals aber zum Waschen oder Aufbewahren von Wirtschaftsgegenständen usw. benutzt werden.

In Bäckereien ist für genaue Ausbesserung des Fußbodens, Entfernung von Spinnweben, Verputzung von Mauselöchern und rechtzeitige Erneuerung des Wandanstrichs zu sorgen; schadhafte Bodentische einschließlich der Deckel dürfen nicht verwendet werden, auch ist das Zerumfliegen von Kleibern, Wäsche und Schuhen in den Backstuben zu vermeiden.

Die Backwaren sind beim Verkaufe nicht unnötig viel, insbesondere nicht mit unsauberen Händen, zu befeuchten. Fertige Backwaren und Brot sind in reiner Weise zu lagern.

Salz- und Schankwirte sowie Flaschenbierhändler haben die benutzten Gläser und Flaschen nur in reinem fließendem bez. in solchem Wasser zu spülen, welches oft durch kochendes Wasser ersetzt wird — vergl. Bekanntmachung der Königl. Amtshauptmannschaft vom 9. Oktober 1899 (Nr. 239 des Großenhainer Amtsblattes) —.

Vorratsgefäße, Schubladen usw. werden mit den Handelsnamen der Waren deutlich zu bezeichnen, flüssige Lebensmittel, wie Essige, alkoholfreie Getränke usw., klar, gegebenenfalls erst nach dem Filtrieren, in Verkehr zu bringen.

Nicht mehr zum Verkauf bestimmte, verdorbene Lebensmittel sind aus den Verkaufsstellen zu entfernen; niemals dürfen verdorbene Lebensmittel feilgeboten werden.

Brot und anderes Gebäck darf die Wände, die meist farblich und oft auch nicht allenthalben rein sind, nicht berühren. Die Brotstangen sind an der Wand mit leicht abwischbaren Holzleisten zu versehen. Backwaren und Petroleum werden in getrennten Räumen feilgehalten und zu verkaufen sein.

Arbeitskleidung und andere Stoffe dürfen nicht in Rosten oder offenen Gefäßen über Nahrungsmitteln gelagert werden.

Verfallend erforderliche Ausschänge dürfen nicht durch andere Ausschänge (z. B. Kellernplatten) verdeckt werden.

Bei alkoholfreien Getränken usw. durch Verdünnen von Grundstoffen mit Wasser hergestellt, hat für tadelloses Wasser zu sorgen.

Im Verkehr mit Wein und Cognak ist das neue am 1. September 1909 in Kraft getretene Weingesetz zu beachten.

Bisher ist vom Einsetzeln des Strafverfahrens wegen der vorgekommenen strafbaren Zuwiderhandlungen mehrfach abgesehen worden, es wird dies aber künftig nicht geschehen können und gibt man auch aus diesem Grunde die Befolgung des Vorstehenden anheim.

Dringend zu warnen ist endlich vor der streng zu ahnenden Herstellung und dem Verkaufe gefälschter Getränke, die mit Holzgeist (Methylalkohol) verfälscht sind und meist durch ihren geringen Preis ausfallen.

Nicht minder ist die Verwendung des Holzgeistes (Methylalkohol) und methylalkoholhaltiger Präparate (Spritol, Spritogen, Columbiapiritus usw.) zur Herstellung von Heilmitteln innerhalb und außerhalb der Apotheken — also auch der Drogenhandlungen — verboten. Aber auch zur Herstellung von kosmetischen Mitteln (Haarwässern, Parfümen und dergl.) sollte Methylalkohol in keinem Falle verwendet werden.

Der Herr Bürgermeister zu Radeburg sowie die Herren Gemeindevorstände und Ortsvorsteher des Bezirks werden angewiesen, sich von Zeit zu Zeit von der Beschaffenheit der Geschäftsbetriebe in Bezug auf Sauberkeit und — soweit es ihnen möglich — Beschaffenheit der Waren, abgesehen von den durch den Nahrungsmittelchemiker vorgenommenen Untersuchungen, zu überzeugen und im Falle der Wahrnehmung von Mängeln, eventuell unter Anziehung des Nahrungsmittelchemikers, auf Abhilfe derselben behaftet zu sein bez. Anzeige anher zu erstatten, andererseits wird aber auch das Publikum ersucht, die vorstehend dargestellten Bestrebungen durch Unterstützung der Behörden und Einwirkung auf die Ladeninhaber zu fördern.

Großenhain, am 18. Januar 1912.

80 b E.

Königliche Amtshauptmannschaft.

1. **Fleisch, Garkfleisch:** Zusatz von Präservessig, was gänzlich unzulässig ist, oder sonstige Zusätze von Fleischfärbungs- und Konservierungsmitteln.

2. **Wurstwaren:** Knoblauchwürst, Leberwurst, Brühwurstlichen Zusätze von Kartoffelmehl, Weizenmehl (Semmel) ohne Deklaration, Mettwurst mit Vorsäure versetzt, innen oder außen gefärbt.

3. **Fischwaren:** Verdorben. Krebskornern: Mit Vorsäure versetzt, gefärbt.

4. **Milch:** Vollmilch, Magermilch und Sahne geben Veranlassung zu Ausstellungen in Bezug auf Güte und Reinheit.

5. **Speisefette und -Öle, Butter:** Unterschiebung von Margarine, geschwelliger hoher Wassergehalt. Margarine: Zahlreiche Verfälschungen beim Feilhalten, Verkaufen und Verpacken. Zu hoher Wassergehalt. Kunstspeisefett: Verfälschungen beim Feilhalten usw. wie bei Margarine. Speisefette: Olivenöl mit Surrogaten versetzt, Rohöl desgleichen.

6. **Mehl, Brot, sonstiges Gebäck, Teigwaren:** Roggen- und Weizenmehl: Mit Kartoffel- und Gerstenmehl versetzt, durch Milben und andere Schädlinge verunreinigt, Lagerung auf viel betretener, schmutzigem Boden in nicht geschlossenen Säcken aus Leinwand oder Papier. Brot: Minderwertige Zusätze nicht kenntlich gemacht, zu hoher Wassergehalt. Unsaubere Lagerung. Grieß: Durch Milben, Spinnen, Käfer verunreinigt, Graupen desgleichen; Reis und Graupen: Mit Talkum und Stärkerispeu förmlich überzogen, Hirse künstlich gefärbt ohne Deklaration; eiarms Eiermehl: Ohne Kenntlichmachung stark gelb gefärbt, Mais- und Kartoffelstärkegemisch oder Maisstärke als Weizenstärke verkauft.

7. **Hefe:** Zusatz von Kartoffelmehl bei „reiner“ Hefe.

8. **Gewürze:** Macis stark mit wilder Wombaymacis verfälscht, Paprika verdorben, Pfeffer verdorben, gefälscht, Fiment geodert, Saffran-Surrogat als Saffran verkauft, bittere Mandeln: Fälschung mit Pfirsich- und Aprikosenkernen, Zimmet: Zusatz von Mandelklee.

9. **Essig:** Essig als Essigsprit, Essigsprit als Weinessig verkauft, Verdorbenheit infolge von vorhandenen Essigsäuren, Pilzwucherungen, Bakterien. Weinessig ohne Deklaration künstlich gefärbt, zu geringer Weingehalt. Bei Essig und Weinessig war häufig ein so geringer Säuregehalt festzustellen, daß die Bezeichnung „Essig“ für diese Ware als auf Täuschung gerichtete Benennung betrachtet werden muß (bei Essig mindestens 3%, bei Weinessig mindestens 5%, bei Essigsprit mindestens 7% Essigsäure notwendig); Gehalt an gesundheitsgefährlichen Metallen (Zink, Blei, Kupfer). Essige dürfen mit Gefäßen aus Zink, Blei und Kupfer nicht in Berührung kommen.

10. **Zucker und Zuckerwaren:** Verschmutzt. Makronen und Marzipan: Surrogate (Pflanzliche, Hasel-Erdnüsse, künstliche Essenzen) nicht deklariert. Feilhalten in zerbrochenen Glasgefäßen oder Rosten mit zerbrochenen Scheiben.

11. **Frisches Obst und Gemüse:** Unsaubere Lagerung.

12. **Fruchtsirupe, Marmeladen:** Himbeersirup: Fälschung mit Wasser (Nachpresse), Rindge von fremden Farbstoffen und Konservierungsmitteln ohne Deklaration. Marmeladen: Abfälle, Stärkerispeu, künstliche Färbung gar nicht oder ungenügend deklariert.

13. **Gemüse und Fruchtwaren (Dörrobst):** Pfirsiche und Aprikosen übermäßig geschwefelt, Bräuneln durch Milben verdorben. Eingemachte Früchte: Preiselbeeren Zusatz von Stärkerispeu, Salicylsäure und Farbstoffen ohne Deklaration. Pfeffersgurken gefärbt durch Bereitung in oxydierten Kupferblechen.

14. **Sonstige:** Bei Zuckerhonig Stärkerispeu nicht deklariert.

15. **Branntweine und Liköre, Edelbranntweine:** Verschmutzt durch Spirit und Wasser nicht deklariert. Kunstcognak, Cognakverchnitt, cognakähnliche Branntweine als

Das gute Riebeck-Bier.