

Rieser Tageblatt

und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegramm-Adresse:
Tageblatt, Riesa.

Amtsblatt

Verlagsstelle
Nr. 20.

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

Nr. 146.

Sonnabend, 27. Juni 1914, abends.

67. Jahrg.

Das Rieser 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 Kaiserl. Postanstalten 1 Mark 65 Pfg., durch den Briefträger frei ins Haus 2 Mark 7 Pfg. Auch Monatsabonnements werden angenommen. Anzeigenannahme für die Nummer des Ausgabestages bis vormittag 9 Uhr ohne Gewähr. Preis für die Feingelappten 43 mm breite Korpuszeile 16 Pfg. (Bekanntpreis 12 Pfg.) Geltraubender und tabellarischer Satz nach besonderem Tarif. Stationärsdruck und Verlag von Langer & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Goethestraße 50. — Für die Redaktion verantwortlich: Fritzur Hänel in Riesa.

Zu Ehren des von Großenhain und aus der Euphorie scheidenden Herrn Oberkirchenrats **Wache** soll
Sonntag, den 5. Juli dieses Jahres, nachmittags 2 Uhr im Hotel de Saxe in Großenhain

ein

Abschieds-Essen

stattfinden.

Die Bewohner von Stadt und Land der Euphorie Großenhain werden hiermit freundlichst aufgefordert, sich hieran zu beteiligen. Anmeldungen werden bis zum 1. Juli an das Hotel de Saxe erbeten. Preis des Gedecks 3 Mark. Ein Belegen von Plätzen kann unsererseits nicht stattfinden.

Die Kircheninspektionen.

Dr. Hagemann.

Notop.

Dr. Scheider.

Wegen der beständig zunehmenden Ausbreitung der **Maul- und Klauenpest** werden die in der Verordnung vom 10. Juni dieses Jahres (Dresdner Journal und Leipziger Zeitung Nr. 133) nachgelassenen Ausnahmen für Verkäufe aus den preussischen Provinzen Pommern und Schleswig aufgehoben und die Vorschriften in Absatz 1 der angezogenen Verordnung weiter auf alle außerstädtischen Verkäufe erstreckt. Diese Verordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Ueber Einzelheiten der hienach geltenden Vorschriften geben die Ortspolizeibehörden und die Bezirksärzte Auskunft.

Dresden, am 25. Juni 1914.

692 II V.
3938

Ministerium des Innern.

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

die Inhaber von Betrieben der vorgezeichneten Art, insbesondere von **Fleischereien, Bäckereien, Gast- und Schankwirtschaften, Brauereien, Fleischhändlerhandlungen, Mineral- und Brauereifabriken, Kolonial- und Materialwarenhandlungen und sonstigen Verkaufsstellen der Nahrungs- und Genußmittelbranche** 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 Benutzung kommenden Betriebsgegenstände, Werkzeuge, Wagen, Maße, Gewichte, Messer, Labentische pp. sich jederzeit der **peinlichsten Sauberkeit** zu befleißigen — insbesondere den fraglichen Räumen genügend Licht und Luft 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 Drahtkörben fernzuhalten, die verkauften Fleisch- und Wurstwaren in reinem Papier zu verpacken, die Vorratsgefäße für Fische, Gurken, Sirup, Zuckerwaren usw. mit einem Deckel oder einer Glasplatte zu versehen — und dafür besorgt zu sein, daß die gleiche Reinlichkeit auch seitens ihres **Dienst- und Gehilfenpersonals** beobachtet wird, auch auf die **Wäse, Bekleidungs- und Zusammenstellung** ihrer Waren fortgesetzt zu achten.

Aus der nachstehenden Zusammenstellung ist ersichtlich, welche Mängel der Nahrungsmittelchemiker bei den vorgenannten Untersuchungen am häufigsten gefunden hat. Die in Frage kommenden Gewerbetreibenden ersuchen hieraus, worauf sie, um möglichst einwandfreie Waren zu führen, ihr Augenmerk hauptsächlich zu richten haben. Kolonial- und Materialwarenhändler werden hienach die von ihnen feilgebotenen Gemüsesorten, Väder ihren Wehlvorrat, öfter auf das Vorhandensein von **Fremdkörpern**, bez. Käfern, Milben, Spinnen und Würmern zu untersuchen und nötigenfalls von diesen zu **säubern** haben.

Händler mit diesen oder anderen der Verfälschung ausgefetzten oder öfters 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 Verschweigung ihrer Natur und Abstammung unter meist fremdsprachigen, unverständlichen und unverbindlichen Phantasienamen in Verkehr gelangen. Bei diesen Waren fordere 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 kaufende Publikum über die Natur und Abstammung solcher Waren aufzuklären.

Fleischer haben den Fleischwolf und die Wurstmaschinen stets rein zu halten, die Schlachtabfälle sofort zu beseitigen.

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, Verputzen von Mauerflächen und rechtzeitige Erneuerung des Wandanstrichs zu sorgen; schadhafte Bodentrage einschließlich der Deckel dürfen nicht verwendet werden, auch ist das Herumliegen von Kleidern, Wäsche und Schuhen in den Backstuben zu vermeiden.

Die Backwaren sind beim Verlaufe **nicht unnötig viel**, insbesondere nicht mit unsauberen Händen zu betasten. Fertige Backwaren und Brot sind in reinlicher Weise zu lagern.

Gast- und Schankwirte, sowie **Fleischhändler** haben die benutzten **Gläser** und **Flaschen** nur in **reinem** fließenden bez. in solchem Wasser zu **spülen**, welches oft durch frisches ersetzt wird — vergl. Bekanntmachung der Königl. Amtshauptmannschaft vom 9. Oktober 1899

(Nr. 239 des Großenhainer Amtsblattes) —

(Nr. 238 des Rieser Amtsblattes) —

(Nr. 82 des Radeburger Amtsblattes) —

Vorratsgefäße, Schubkästen 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 sein.

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

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

Artenfarbige und andere Giftfarben dürfen nicht in Kästen oder offenen Gefäßen über Nahrungsmitteln gelagert werden.

Behördlich erforderliche **Aushänge** dürfen nicht durch andere Aushänge, (z. B. Reklameplakate) verdeckt werden.

Wer alkoholfreie Getränke usw. durch Verdünnen von Grundstoffen mit Wasser herstellt, hat für **tadelloses Wasser** zu sorgen.

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

Bisher ist von Einleitung des Strafverfahrens wegen der vorgekommenen strafbaren Zuwiderhandlungen mehrfach abgesehen worden, es wird dies aber künftighin 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 auffallen.

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

Der Herr **Bürgermeister zu Radeburg**, sowie die Herren **Gemeindevorstände** und **Gutsbesitzer** des Bezirks werden angewiesen, sich von Zeit zu Zeit von der Beschaffenheit der Geschäftsbetriebe in **Bezug auf Sauberkeit** und — soweit es ihnen möglich — **Bescheidenheit der Waren**, abgeben von den durch den Nahrungsmittelchemiker vorgenommenen Untersuchungen, zu überzeugen und im Falle der Wahrnehmung von Mängeln, eventuell unter Anhebung des Nahrungsmittelchemikers, auf Abhilfe derselben bedacht 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. Juni 1914.

1174 b E.

Königliche Amtshauptmannschaft.

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

2. **Wurstwaren**: Knoblauchwurst, Leberwurst, Blutwurst, Wurstwaren mit Zusatz von Kartoffelmehl, Weizenmehl (Semmel) ohne Deklaration, Mettwurst mit Borfäure versetzt, innen oder außen gefärbt.

3. **Milchwaren**: Verdorbene **Kremlöcher**: Mit Borfäure versetzt, gefärbt.

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

5. **Speisefett und -Öle, Butter**: Unterschiebung von Margarine, geschwellig hoher Wassergehalt. **Margarine**: Zahlreiche Verstöße beim Feilhalten, Verkaufen und Verpacken. Zu hoher Wassergehalt. **Rauhpellefett**: Verstöße beim Feilhalten usw. wie bei Margarine. **Speisefett**: **Ölweiss** mit Surrogaten versetzt, **Wohnd** dergleichen.

6. **Mehl, Brot, sonstiges Gebäck, Teigwaren**: **Knoggen- und Weizenmehl**: Wie Kartoffel- und Gerstenmehl versetzt, durch Milben und andere Schädlinge verunreinigt, Lagerung auf viel betretenem, schmutzigem Boden, in nicht geschlossenen Säcken aus Leinwand oder Papier. **Brot**: Minderwertige Zusätze nicht kenntlich gemacht, zu hoher Wassergehalt. Unsaubere Lagerung. **Gries**: Durch Milben, Spinnen, Käfer verunreinigt, **Graben**