Riesaer Tageblatt

und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegramm-Adresse: „Tageblatt", Riesa. **Amtsblatt** Geschäftsstelle: Nr. 20.

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

№ 271. Dienstag, 21. November 1916, abends. 69. Jahrg.

Das Riesaer Tageblatt erscheint jeden Tag abends ½7 Uhr mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Bezugspreis, gegen Vorauszahlung, durch unsere Träger frei Haus oder bei Abholung am Schalter der Kaiserl. Postanstalten vierteljährlich 2,10 Mark, monatlich 70 Pf. Anzeigen für die Nummer des Ausgabetages sind bis 10 Uhr vormittags aufzugeben und im voraus zu bezahlen; eine Gewähr für das Erscheinen an bestimmten Tagen und Plätzen wird nicht übernommen. Preis für die 43 mm breite Grundschrift-Zeile (7 Silben) 20 Pf., Ortspreis 15 Pf.; zeitraubender und tabellarischer Satz entsprechend höher. Nachweisungs- und Vermittelungsgebühr 20 Pf. Feste Tarife. Bewilligter Rabatt erlischt, wenn der Betrag verfällt, durch Klage eingezogen werden muß oder der Auftraggeber in Konkurs gerät. Zahlungs- und Erfüllungsort: Riesa. Wöchentliche Unterhaltungsbeilage „Erzähler an der Elbe". — Im Falle höherer Gewalt — Krieg oder sonstiger irgendwelcher Störungen des Betriebes der Druckerei, der Lieferanten oder der Beförderungseinrichtungen — hat der Bezieher keinen Anspruch auf Lieferung oder Nachlieferung der Zeitung oder auf Rückzahlung des Bezugspreises. Rotationsdruck und Verlag: Langer & Winterlich, Riesa. Geschäftsstelle: Goethestraße 59. Verantwortlich für Redaktion: Arthur Hähnel, Riesa; für Anzeigenteil: Wilhelm Dittrich, Riesa.

Durch Verordnung des Ministeriums vom 13. Dezember 1915 (Sächs. Staatszeitung Nr. 289) ist die **Herstellung von Stollengebäck** in gewerblichen Betrieben und in Haushaltungen **verboten** worden. Ferner sind die durch Bundesratsverordnung über die Bereitung von Kuchen vom 16. Dezember 1915 (R. G. Bl. S. 823) angeordneten Beschränkungen des Backens von Kuchen, Torten und Makronen auf die Herstellung in Haushaltungen ausgedehnt worden (vgl. Ausführungsverordnung vom 18. Dezember 1915, Sächs. Staatszeitung Nr. 294).

Auf die vorstehend genannten Bestimmungen, die ohne Unterschied auch für Selbstversorger gelten, wird erneut hingewiesen. Zuwiderhandlungen werden nach den angeführten Verordnungen bestraft.

Dresden, den 16. November 1916.

Ministerium des Innern. 1020 II B Ib 5751

Bekanntmachung.

Wir geben hiermit bekannt, daß im Stadtbezirk Riesa für nachfolgende Lebensmittel Höchstpreise im Kleinhandel bestehen:

I. Fleisch- und Wurstwaren.

a. Schweinefleisch.

Frisches Fleisch und Fett:

Lende u. Schnitzel ohne Knochen	1 Pfd.	M. 2,20
Kamm	„ „	„ 1,90
Karree u. Kotelett	„ „	„ 2,00
Bauch	„ „	„ 1,70
Keule	„ „	„ 1,90
Blatt	„ „	„ 1,80
Speck	„ „	„ 1,90
Schmeer	„ „	„ 1,90
Kopf m. Fettbacke	„ „	„ 1,35
„ ohne „	„ „	„ 0,90
Dickbein	„ „	„ 1,10
Spitzbein	„ „	„ 0,50

Wurstwaren.

Beste hausschl. Blut- u. Leberwurst	M. 2,00	das	Pfd.
Blut- u. Leberwurst II. Sorte	„ 1,60	„	„
Zungenwurst	„ 2,40	„	„
Preßkopf	„ 1,80	„	„
Knoblauchwurst	„ 1,70	„	„
Wurst zum Rohessen (Knack- u. Mettwurst)	„ 2,40	„	„
Brühwürstchen aller Art (20 Stck. auf 1 Pfund in rohem Zustand) Stck.	„ 0,08	„	„
Sülze, beste Sorte	„ 1,30	„	„
Gewiegtes Fleisch und Bratwurst	„ 2,00	„	„
Schmeer und Schinkenfett ausgelassen	„ 2,40	„	„
Wurstfett	„ 1,60	„	„
Zervelat- und Salamiwurst, weich	„ 2,80	„	„
„ „ hart, alte Bestände	„ 3,00	„	„

Pökelfleisch.

Kamm	1 Pfd.	M. 2,00
Karree	„ „	„ 2,20
Bauch	„ „	„ 1,70
Keule	„ „	„ 2,10
Blatt	„ „	„ 2,00
Speck	„ „	„ 1,90
Dickbein	„ „	„ 1,10
Spitzbein	„ „	„ 0,50
Kopf	„ „	„ 1,00

Geräuchertes Fleisch.

Kamm	1 Pfd.	M. 2,10
Karree	„ „	„ 2,30
Bauch	„ „	„ 1,80
Bauch gekocht	„ „	„ 2,00
Speck	„ „	„ 2,20
Schinken von Blatt und Keule roh in jeder Zurichtung	„ „	„ 2,40
Schinken gekocht im Ganzen	„ „	„ 2,50
Schinken roh Anschnitt	„ „	„ 2,80
Schinken gekocht	„ „	„ 2,90
Lachsschinken im Ganzen	„ „	„ 3,00
Lachsschinken im Anschnitt	„ „	„ 3,40

b. Rindfleisch.

	Wertkl. 1	Wertkl. 2	Wertkl. 3
Kochfleisch	1 Pfd. M. 2,20	M. 2,00	M. 1,40
Lende	„ „ „ 3,00	„ 2,80	„ 2,20
Bratfleisch ohne Knochen und Gew.	„ „ „ 2,60	„ 2,40	„ 1,80
Flecke	„ „ „	„ 0,60	„ 0,60
Knochen	„ „ „ 0,40	„ 0,40	„ 0,40

c. Kalbfleisch.

Schnitzel	1 Pfd.	M. 2,20
Haxe	„ „	„ 1,00
das übr. Fleisch	„ „	„ 1,40
Lunge mit Herz	„ „	„ 1,00
Gekröse	„ „	„ 1,00
Gehirn ohne Kopf	„ „	„ 1,50
Kopf mit Zunge ohne Gehirn	„ „	„ 0,60

d. Hammelfleisch.

Rücken und Keule	1 Pfd.	M. 2,70
das übrige Fleisch	„ „	„ 2,30

II. Mehl, Brot und Kartoffeln.

Roggenmehl	1 Pfd.	M. 0,18
Weizenmehl	„ „	„ 0,23
Roggenbrot	„ kg	„ 0,31
Weizenbrot	50 Gramm	„ 0,03
Kartoffeln	1 Pfd.	„ 0,05

III. Wild u. Süßwasserfische.

a. Wild.

1. Bei Rehwild:	für Rücken u. Keule	2,50 M.	für das Pfund
	„ Blatt oder Bug	1,60 „	
	„ Ragout oder Kochfleisch	0,75 „	
2. Bei Rot- u. Damwild:	„ Rücken u. Keule	2,00 „	
	„ Blatt oder Bug	1,50 „	
	„ Ragout oder Kochfleisch	0,70 „	
3. Bei Wildschweinen:	A. bei Tieren bis zu 35 kg für Rücken u. Keule	2,25 „	
	„ Blatt oder Bug	1,60 „	
	„ Ragout oder Kochfleisch	0,90 „	
	B. bei Tieren über 35 kg für Rücken u. Keule	1,80 „	
	„ Blatt oder Bug	1,30 „	
	„ Ragout oder Kochfleisch	0,90 „	
4. Bei Hasen:	das Stück mit Balg	6,00 M.	
	„ „ ohne „ mit Läufchen	5,70 „	
	u. Keulen, jedoch ohne Hasenklein	2,35 „	
	Hasenrücken	2,35 „	
	1 Paar Keulen	1,00 „	
	1 Paar Läufchen	0,35 „	
	Hasenklein	1,80 „	
5. Bei wilden Kaninchen:	das Stück mit Balg	1,70 „	
	„ „ ohne „		

6. Bei Fasanen:	Hähne das Stück	5,25 M.
	Henne „ „	4,25 „

Bei diesen Preisen wird beste Ware und beim Verkauf nach Stück entsprechende Größe vorausgesetzt.

b. Süßwasserfische.

Karpfen	1 Pfd.	M. 1,20
Schleie	„ „	„ 1,50
Hechte	„ „	„ 1,50
Bleien u. Brachsen von 1 kg und darüber	„	0,80
unter 1 kg	„	0,60
Plötzen und Rotaugen von ½ kg und darüber	„	0,70
unter ½ kg	„	0,50

Bei diesen Preisen wird beste Ware vorausgesetzt. Für Fische in toten Zustande ermäßigen sich die Preise um 20 vom Hundert.

IV. Butter, Milch, Marmelade und Kunsthonig.

a. Butter.

Gute Butter	1 Pfd.	M. 2,55
„	½ „	„ 1,28
abfallende Ware	1 „	„ 1,90
„ „	½ „	„ 0,95

b. Milch.

Vollmilch	1 l	M. 0,24
Halbmilch	1 l	„ 0,20
Magermilch	„ „	„ 0,12
Buttermilch	„ „	„ 0,12

c. Marmelade.

Sorte	II	III	IV	V
beim Verkauf pfundw. ausgew. Ware	60 Pfg.	50 Pfg.	40 Pfg.	35 Pfg. b. Mk.
beim Verkauf in ganzen Blecheimern oder sonstigen Gefäßen von über 10 kg bis einschl. 15 kg	50 „	40 „	32 „	28 „ „ „
von 5 kg bis einschl. 10 kg	53 „	43 „	35 „	31 „ „ „
unter 5 kg	60 „	50 „	38 „	33 „ „ „

Nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 14. Dezember vorigen Jahres gelten als:

Sorte I: Marmeladen, die aus einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelmarmeladen;

Sorte II: Marmeladen, die aus höchstens 4 Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte I fallen und nicht eine Apfeleinwage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten;

Sorte III: Reine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten I und II fallen und nicht eine Einwage von Fruchtrückständen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten;

Sorte IV: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtrückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte I bis III fallen (**Kunstmarmeladen**);

Sorte V: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

Für Sorte I sind vorläufig keine Höchstpreise festgesetzt.

d. Kunsthonig.

½ kg Reingewicht, einschl. Verpackung in Würfeln oder Platten, verpackt in Pappschachteln (Kartons)	0.55 M.
½ kg in Dosen aus Hartpapier einschl. Verpackung	0,60 „
½ kg in sonstigen Gefäßen einschl. Verpackung	0,65 „
1 kg in Gefäßen einschließl. Verpackung	1.25 „
2½ kg in Gefäßen einschl. Verpackung	3.00 „
4 kg in Gefäßen (5 kg-Brutto-Gefäße für Postversand)	4.75 „

Bei losem Verkaufe (Ausstich aus den größeren Gefäßen) darf im Kleinverkaufe der Preis von 0.55 M. für je ½ kg nicht überschritten werden.

Als Kleinverkauf gilt die Abgabe an den Verbraucher in Mengen unter 5 kg.

V. Buchweizen, Hirse, Gerstengraupen bez. Gerstengrütze, Weizengrieß und Hafernährmittel.

geschälter Buchweizen	50	Pfg. für das Pfund.
Buchweizenfuttergrütze	50	„ „ „ „
Buchweizenspeisegrütze, -grieß oder -mehl	60	„ „ „ „
geschälte Hirse	47	„ „ „ „
polierte Hirse	50	„ „ „ „
Hirsegrütze, -grieß oder -mehl	63	„ „ „ „
Gerstengraupen und Gerstengrütze	30	„ „ „ „
Weizengrieß	56	„ „ „ „
Haferflocken, Hafergrütze u. Hafermehl, lose	44	„ „ „ „
„ u. „ , in Packungen	56	„ „ „ „
Hafermehl in Packungen	32	„ „ „ „

VI. Rüben und Zwiebeln.

a. Rüben.

	für das Pfd.
1. Wasserrüben, Stoppel-, Herbst-, Brach-, Saatrüben, weiße Rüben unter Ausschluß der Teltower Rübchen	8 Pfg.
2. Runkelrüben und Zuckerrunkeln unter Ausschluß der roten Rüben (rote Bete)	6 „
3. Kohlrüben (Wrucken), Steckrüben, Boden-, Erd-Unterkohlrabi, Dorschen	9 „
4. Möhren aller Art (rote und gelbe Speisemöhren, weiße Pferdemöhren, Mohrrüben, gelbe Rüben, Wurzeln) mit Ausnahme der kleinen Karotten (zu vgl. Punkt 2 dieser Ausführungsverordnung)	11 „
5. kleine Speisemöhren, die zu Speisezwecken gebaut sind (Karotten)	15 „

b. Zwiebeln.

1. Zwiebeln aus der Ernte 1916	15 Pfg. für das Pfund
2. 2jährige Bornaer Zwiebeln aus der Ernte 1916	19 „ „ „ „

VII. Käse.

a. Hartkäse.

1. Rundkäse nach Schweizer Art (Emmentaler) mit einem Fettgehalte von weniger als 30 vom Hundert, aber von wenigstens 25 vom Hundert der Trockenmasse	1 Pfd. M. 1.50
2. Tilsiter, Elbinger, Wilstermarschkäse, nach Holländer (Gouda, Edamer) Art und anderer Hartkäse mit einem Fettgehalt von wenigstens 25 vom Hundert der Trockenmasse	„ „ „ 1,30
3. Tilsiter, Elbinger, Wilstermarschkäse, Käse nach Holländer (Gouda, Edamer) Art und anderer Hartkäse mit einem Fettgehalt von wenigstens 10 vom Hundert der Trockenmasse	„ „ „ 1,—

b) Weichkäse.

1. Weichkäse nach Camembert, Brie, Neufchateller, Münster Art mit einem Fettgehalte von wenigstens 25 vom Hundert der Trockenmasse	1 Pfd. M. 1,30
2. Weichkäse mit einem Fettgehalte von wenigstens 25 vom Hundert	