

Wochenblatt für Wilsdruff

Erscheint wöchentlich dreimal und zwar Dienstags, Donnerstags und Sonnabends. Inserate werden tags vorher bis mittags 11 Uhr angenommen.

Bezugspreis in der Stadt vierteljährlich 1,40 Mk. frei ins Haus, abgeholt von der Expedition 1,30 Mk., durch die Post und unsere Landaussträger bezogen 1,54 Mk.

und Umgegend.

Amts-Blatt



für die Königliche Amtshauptmannschaft Weissen, zu Wilsdruff sowie für das König-

für das Königliche Amtsgericht und den Stadtrat für den Forstrentamt zu Charandt.

Lokalblatt für Wilsdruff,

Birkenhain, Blankenstein, Braunsdorf, Burghardswalde, Großsch, Grumbach, Grund bei Mohorn, Hartha bei Gauernitz, Helbigsdorf, Herzogswalde mit Landberg, Jähndorf, Kaufbach, Kesselsdorf, Kleinschönberg, Klippenhain, Lambersdorf, Limbach, Lohm, Müllitz-Rothsch, Mohorn, Munsig, Neufrieden, Niederwartha, Oberbernsdorf, Pohrsdorf, Röhndorf bei Wilsdruff, Roitzsch, Rothschönberg mit Berne, Sachsdorf, Schmiedewalde, Seelitzstadt, Sora, Steinbach bei Mohorn, Spechtshäuser, Tanneberg, Taubenheim, Illendorf, Ingersdorf, Weistroppe, Wilsberg, Zöllmen.

Mit laufender Unterhaltungs-Roman-Beilage, wöchentlich illustrierter Beilage „Welt im Bild“ und monatlicher Beilage „Unsere Heimat“.

Druck und Verlag von Arthur Schunke, Wilsdruff. Für die Redaktion verantwortlich: Arthur Schunke, Wilsdruff.

Insertionspreis 15 Pfg. pro fünfgespaltene Korpuszeile. Außerhalb des Amtsgerichtsbezirks Wilsdruff 20 Pfg.

Zeitraubender und tabellarischer Satz mit 50 Prozent Aufschlag.

Jeder Anspruch auf Rabatt erlischt, wenn der Betrag durch Klage eingezogen werden muß od. der Auftraggeber in Konkurs gerät.

Fernsprecher Nr. 6. — Telegramm-Adresse: Amtsblatt Wilsdruff.

Nr. 129.

Donnerstag, den 6. November 1913.

72. Jahrg.

Amtlicher Teil.

Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln.

Ueber die Herstellung und den Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln sind zahlreiche Vorschriften ergangen, deren Befolgung selbst für den Fachmann im einzelnen schwierig sein mag, weil sie in verschiedenen Gesetzen, Verordnungen und sonstigen Bestimmungen enthalten sind. Ueberdies haben die mit der Ueberwachung dieses Verkehrs betrauten Dienststellen auf Grund ihrer Beobachtungen eine Anzahl Forderungen im allgemeinen gesundheitslichen Interesse aufgestellt, die seitens der Gewerbetreibenden oder des Publikums bisher nur deshalb nicht allenthalben erfüllt worden sein dürften, weil sie nicht allgemein bekannt sind. Die Königliche Amtshauptmannschaft nimmt daher Veranlassung, im folgenden eine Zusammenstellung der wichtigsten einschlagenden Vorschriften und Ratschläge zu veröffentlichen, um den verschiedenen Gewerbetreibenden deren Einhaltung zu erleichtern, aber auch um dem laufenden Publikum die Verabreichung einwandfreier Waren zu sichern, sowie es im eigenen Interesse auf die Befolgung der Ratschläge hinzuweisen.

A. Allgemeine Bestimmungen

namentlich für Betriebe wie

Fleischereien, Bäckereien, Gast- und Schankwirtschaften, Weinstuben, Brauereien, Flaschenbierhandlungen, Mineralwasser- und Brauereimonadenfabriken, Kolonial- und Materialwarenhandlungen usw.

Wichtigste gesetzliche Bestimmungen:

Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Reichsgesetz vom 5. Juli 1887, betr. die Verwendung gesundheitsgefährlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Reichsgesetz vom 25. Juni 1887, betr. den Verkehr mit Blei- und zinnhaltigen Gegenständen (enthält Bestimmungen über Gift-, Trink- und Kochgeschirre usw.).

Süßstoffgesetz vom 7. Juli 1902 (enthält Bestimmungen über die Verwendung von Süßstoffen zu Nahrungsmitteln und Genussmitteln).

1. Alle zur Herstellung, Aufbewahrung und für den Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln dienenden Räume dürfen zu anderen Zwecken nicht verwendet werden, insbesondere nicht als Schlaf-, Wohn-, Kinder-, Krankenzimmer, Werkstätten oder dergleichen. Sie müssen in ausreichendem Maße für Licht und Luft zugänglich und peinlich sauber gehalten sein. Vor dem Ausfegen ist der Fußboden jedesmal zur Vermeidung von Staubentwicklung ausreichend anzufegen.
2. Die Geschäftsinhaber, deren Angestellte und Dienstboten haben sich in jeder Beziehung der größten Sauberkeit zu befleißigen. Besondere Sorgfalt ist auf die Aufbewahrung und Reinigung der Betriebsgegenstände (Werkzeuge, Wagen, Maße, Gewichte, Messer, Labentische usw.) zu verwenden.
3. Zum Verkauf dürfen nur Waren von einwandfreier Beschaffenheit gelangen. Die zum Verkauf bestimmten Gegenstände sind gegen Verunreinigung durch Staub, Tiere (Mausen, Käsen), Befasten mit der Hand hinreichend zu schützen. Fliegen sind durch Drahtgitter, Glasglocken oder in anderer Weise fernzuhalten.
4. Vorratsgefäße für Fische, Gurken, Gemüse, Sauerkraut, Trockenfrüchte, Nüsse, Marmeladen, Zuckerwaren, Sirup und dergl. sind mit Deckel oder Glasplatte zu versehen.
5. Nicht mehr zum Verkauf bestimmte oder verdorbene Lebensmittel sind aus den Betriebsstätten oder Verkaufsstellen zu entfernen. Das Vermischen verdorbener Lebensmittel mit frischen Waren ist verboten.
6. Gifte und Farben dürfen nicht in Kästen oder offenen Gefäßen über, unter oder neben Nahrungs- und Genussmitteln gelagert werden. (Zu vergleichen die Verordnungen des kgl. Ministeriums vom 6. Februar 1895 und 11. Juni 1901, betr. den Handel mit Giften).
7. Die Vorratsgefäße, Schulkästen, Standflaschen usw. sind mit dem Handelsnamen der in ihnen aufbewahrten Waren deutlich und in dauerhafter Weise zu bezeichnen, die vorgeschriebenen Ausgänge sind an einer augenfälligen Stelle verdeckt zu werden.
8. Besondere Vorsicht ist beim Verkauf solcher Waren anzuwenden, die der Verfälschung ausgesetzt sind oder öfters unter falscher Bezeichnung in den Handel gebracht werden. Hinsichtlich dieser Waren empfiehlt es sich, bei der Bestellung vom Großhändler „garantiert reine“, „der Bezeichnung tatsächlich entsprechende Ware“ zu verlangen und sich auf der Rechnung diese Eigenschaften der Ware bezeichnen zu lassen. Beim Ankauf von Lebensmitteln, die unter fremdsprachigen, unverständlichen oder unverbindlichen Phantasienamen in den Verkehr gelangen, fordert der Händler neben einer Bescheinigung über die Unschädlichkeit der Ware auch einen Nachweis über ihre wahre Zusammensetzung, die ihn in den Stand setzt, den Käufer über Natur und Abstammung der Ware aufzuklären. Der Händler verkaufe die Ware nur unter der Bezeichnung, unter der er sie gekauft hat.
9. Die Abgabe von gesundheitsgefährlichen oder ekelregenden Flüssigkeiten, wie Petroleum, Benzin, Salmiakgeist und dergl. in Trink- oder Kochgeschirren oder in solchen Flaschen oder Krügen, deren Form oder Bezeichnung die Gefahr einer Verwechslung des Inhalts mit Nahrungs- oder Genussmitteln herbeizuführen geeignet ist, ist im allgemeinen gesundheitslichen Interesse zu vermeiden. In allen zweifelhaften Fällen ist eine entsprechende Aufschrift sicher an dem Gefäße zu befestigen.

B. Besondere Bestimmungen für einzelne Gewerbebetriebe:

a) für Fleischereien und Schlächtereien:

Wichtigste gesetzliche Vorschriften:

Reichsviehschlachtengesetz vom 26. Juni 1909.

Reichsgesetz vom 3. Juni 1900, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau nebst Ausführungsbestimmungen.

Ministerialverordnung vom 9. Juni 1885, betr. Schlachthausanlagen.

Ministerialverordnung vom 29. November 1907, betr. die Befestigung von Fleischabfällen.

1. Der Fleischwolf, die Wurstspritzen, Wurstmaschinen usw. sind sofort nach dem Gebrauch zu reinigen und dauernd in sauberem Zustande zu erhalten.
2. Schlachtträume und Wurstkästen dürfen nur zu Schlachtzwecken bezw. zur Wurstbereitung, niemals zur Aufbewahrung und zum Waschen von Wirtschaftsgegenständen und dergl. verwendet werden.
3. Der Delfarbenanstrich bezw. Zementputz der Wände und die Fußböden sind stets sauber zu halten, Ritze und Löcher im Fußboden sind mit Zement auszugießen, Spinnweben zu entfernen.
4. Schlachtabfälle sind sofort in vorschriftsmäßiger Weise zu entfernen.
5. Wurst- und Fleischgewürze sind in verschließbaren Gefäßen (nicht in Düten) aufzubewahren, Fleisch-, Fett- und Wurstwaren in sauberen, weder beschriebenes noch bedrucktes, fett- und wasserdichtes Papier eingehüllt abzugeben.
6. Auf die Fernhaltung der Fliegen von den Fleischwaren ist besondere Sorgfalt zu verwenden.

b) für Bäckereien:

Wichtigste gesetzliche Vorschriften:

Ministerialverordnungen vom 25. Oktober 1906 und 23. März 1909, betr. die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien.

Bekanntmachung des Reichsanwalters vom 4. März 1896.

1. In Bäckereien ist für rechtzeitige Erneuerung des Wandanstrichs, Ausbesserung des Fußbodens, Entfernung von Spinnweben, Zusehen von Mauselöchern und Vertilgen der Heimden Sorge zu tragen.
2. Der Mehlvorrat ist von Käfern, Milben, Spinnen und Würmern jederzeit freizuhalten.
3. Die Verwendung schadhafter Backtröge ist verboten. Verzinkte Backtröge sind allmählich außer Gebrauch zu stellen; es darf deshalb schadhaft gewordener Zinnschlag nicht wieder erneuert werden.
4. Das Achermehl ist vom Fußboden zu entfernen.
5. Fertige Backwaren und Brot sind sauber und so zu lagern, daß sie die Wände oder den Fußboden nicht berühren, Brotregale sind an der Wand mit leicht abwischbaren Holzleihen zu versehen.
6. Backwaren und Petroleum sind in getrennten Räumen aufzubewahren und feilzuhalten.
7. Beim Verkauf sind Backwaren möglichst wenig und insbesondere nicht mit schmutzigen Händen zu betasten.
8. Den Bestimmungen über den Verkauf von Schwarzbrot ist nachzukommen (zu vergl. die amtshauptmannschaftliche Bekanntmachung vom 30. Mai 1908). Der Zusatz von fremden Stoffen zu Backwaren, wie z. B. von Reismehl und Kartoffelmehlmehl zum Brot, ist im Verkaufsranne augenfällig und allgemein verständlich bekannt zu geben. Das Gleiche gilt für die künstliche Färbung der Teigwaren.
9. Gegenstände von Zuderbadwerk oder Schokoladenmasse, die mit metallener, fest eingefügter Einlage versehen sind, dürfen nicht feilgeboten und in Verkehr gebracht werden (zu vergl. die amtshauptmannschaftliche Bekanntmachung vom 15. April 1907).

c) für den Handel mit alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken und anderen Flüssigkeiten:

Wichtigste gesetzliche Vorschriften:

Reichsgesetz vom 7. April 1909 (regelt neben dem Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 den Verkehr mit Wein, Traubenmost, Traubenmaße, weinähnlichen Getränken, d. h. Obst- und Beerenweinen, weinähnlichen Getränken, wie Bismutwein, Maitraut, Weinspunsch usw., Kognat, Schaumweinen aus Trauben- oder Fruchtweinen).

Brauseurgesetz vom 3. Juni 1906 in der Fassung vom 15. Juli 1909 (regelt den Handel mit Bier).

Braunweinurgesetz vom 15. Juli 1909 und das Reichsgesetz vom 14. Juni 1912 zur Befestigung des Braunweinkontingentes (vergl. insbesondere §§ 18, 2, 22) regeln den Verkehr mit Braunwein.

Ministerialverordnungen vom 16. März 1906 und 3. Juli 1907 (regeln den Handel mit Essig, Essigsprit und Weinessig).

Kaiserlich: Verordnung vom 24. Februar 1882 über das gewerbmäßige Verlaufen und Festhalten von Petroleum.

1. In Gast- und Schankwirtschaften sowie Flaschenbierhandlungen sind die benutzten Gläser und Flaschen in reinem fließendem Wasser bezw. in solchem Wasser zu spülen, das oft durch frisches ersetzt wird (zu vergl. die amtshauptmannschaftliche Bekanntmachung vom 30. Dezember 1907). Die Behandlung der Bierdruckapparate ist geregelt durch die amtshauptmannschaftliche Bekanntmachung vom 30. Dezember 1907).
2. Wer alkoholfreie Getränke usw. durch Verdünnen von Grundstoffen mit Wasser herstellt, hat tabellofes Wasser zu verwenden.