Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mittelbadischer Courier. 1896-1936
1904

142 (25.6.1904) 2. Blatt

Visual Library

Mittelbadischer Courier.

Tageblatt und Anzeiger für Ettlingen und Umgebung.

Abonnementspreis vierteljährlich 1 Mk. 30 Pfg., durch die Post bezogen 1 Mk. 70 Pfg. Alle Postanstalten und Postboten nehmen Bestellungen an; in Ettlingen die Expedition.

Illustriertes Unterhaltungsblatt wöchentl. Beilage. Druck und Verlag von R. Barth in Ettlingen.

Inserate werden für die viergespaltene Garmondzeile mit 8 Pfg. berechnet. Reklamen 20 Pfg. Bei öfteren Wiederholungen Rabatt. Erscheinungsweise: Täglich, mit Ausnahme der Sonn- u. Feiertage.

Nr. 142. **2. Blatt.** Ettlingen, Samstag den 25. Juni **1904**

№ 142. Amtliches Verkündigungsblatt für den Amts- und Amtsgerichtsbezirk Ettlingen. № 142.

Amtliche Bekanntmachungen.

Bekanntmachung.

Nr. 11466. Den Rotlauf unter den Schweinen in Weingarten betr.

In Weingarten, Amt Durlach, ist die Rotlaufkrankheit unter den Schweinen **ausgebrochen**.

Ettlingen, den 23. Juni 1904.

Großh. Bezirksamt.
Dr. Asal.

Zwangsversteigerung.

Dienstag, den 28. Juni 1904, vormittags 9 Uhr,
werde ich in Ettlingen im Rathause
2 Pferde, 1 Fahrrad, 1 Bett, 75 Dielen, 1 Wagen (Pritsche), 1 Karren, 3 Hobelbänke, 50 Stck. Bretter, 6 Küchentische, 5 Kreuze von Eichenholz
gegen bare Zahlung im Vollstreckungswege öffentlich versteigern.

Ettlingen, den 25. Juni 1904.

Salzgeber, Gerichtsvollzieher.

I.

Schlachthaus- und Fleischbeschau-Ordnung für die Stadt Ettlingen.

Auf Grund des § 27 des Fleischbeschaugesetzes, der § 87 a, 93, 95 und 124 des P.St.G.B., §§ 360 Z. 13, 366 Z. 10 und 367 Z. 7 des R.St.G.B. wird unter Aufhebung der ortspolizeilichen Vorschrift vom 8. November 1897, ortspolizeilich vorgeschrieben, wie folgt:

A. Schlachthaus-Ordnung.

§ 1.

Die Schlachtung von Ochsen, Farren, Kühen, Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen und eintretenden Falles auch Pferden, Eseln und Maulesseln, deren Fleisch zum menschlichen Genusse bestimmt ist, hat ausschließlich im städtischen Schlachthause, in den hierfür bestimmten Räumlichkeiten zu geschehen.

Ausgenommen hievon sind Notschlachtungen. Die getöteten Tiere sind jedoch behufs der weiteren Ausschlachtung sofort in das Schlachthaus zu verbringen.

§ 2.

Das Schlachthaus ist mit Ausnahme sämtlicher Sonntage des Jahres, der gesetzlich gebotenen Festtage und außerdem an heil. 3 König, Mariä Lichtmeß, Josephstag, Mariä Verkündigung, Peter und Paul, Mariä Himmelfahrt, Mariä Geburt, Allerheiligen und Mariä Heimsuchung täglich zur Benützung geöffnet, und zwar:

a. in den Monaten Mai, Juni, Juli und August von morgens 5 Uhr bis abends 8 Uhr; Samstags und am Vorabende der Feiertage, an welchem das Schlachthaus geschlossen bleibt, bis abends 10 Uhr;
b. in den Monaten November, Dezember, Januar und Februar von morgens 7 Uhr, bis abends 6 Uhr;
c. in den Monaten März, April, September und Oktober von morgens 6 Uhr bis abends 7 Uhr.

Spätestens eine Stunde vor Schließung des Schlachthauses darf mit Schlachtungen nicht mehr begonnen werden.

In der Zeit zwischen 12 und 1 Uhr mittags dürfen Schlachtungen nur in dringenden Fällen mit Genehmigung des Schlachthausverwalters und des Beschaupersonals vorgenommen werden.

Eine Benützung des Schlachthauses außer der geordneten Zeit ist nur in Notfällen und nur mit Genehmigung des Bürgermeisteramts gestattet.

§ 3.

Die zum Schlachthaus gehörigen Stallungen sind zur Einstellung des Schlachtviehs bestimmt. Auch können, soweit der verfügbare Raum es gestattet, Gespanntiere von Schlachtviehbesitzern, Metzgern, Händlern, welche im Schlachthause geschäftlich zu tun haben, vorübergehend eingestellt werden.

Nach Ankunft der Schlachttiere im Schlachthaushofe ist sofort dem Schlachthausverwalter Anzeige zu machen.

Ganze Herden z. B. Schafe 2c. dürfen, sofern sie nicht geschlachtet werden sollen, nicht in den Schlachthofraum verbracht werden.

§ 4.

Beim Transport in das Schlachthaus muß das Schlachtvieh gehörig verwahrt und vorsichtig geführt werden.

Der Durchtrieb von Schachtvieh durch die Stadt ist jedenfalls nur insoweit gestattet, als dasselbe nicht ermüdet ist und sich leicht führen läßt. Beim Durchtrieb sind die Hauptverkehrsstraßen, soweit irgend tunlich, zu vermeiden. Das Einbringen von Vieh in das Schlachthaus ist an den in § 2 aufgeführten Tagen, an welchen dasselbe geschlossen bleibt, verboten.

§ 5.

Von auswärts eingestelltes Vieh muß solange im Ruhestall verbleiben und genügend verpflegt werden, bis es gehörig ausgeruht hat. Die Dauer der Einstellung dieser Tiere wird vom Schlachthausaufseher bestimmt und darf keineswegs weniger als eine Stunde betragen.

§ 6.

Auf Milchnahrung angewiesene Tiere, also Kälber, Lämmer, Spanferkel und Kitzlein müssen unbedingt am Tage des Einbringens in den Schlachthof auch geschlachtet werden. Unterbleibt dies, so wird die Schlachtung von dem Bürgermeister auf Kosten der Eigentümer angeordnet.

§ 7.

Jedes Schlachttier ist beim Einbringen in den Schlachthof dem mit der Fleischbeschau beauftragten Tierarzte oder dessen Stellvertreter zur Anmeldung und Untersuchung vorzuführen; für schlachtfähige Tiere wird sodann die Anweisung zur Schlachtung der Reihe nach erteilt.

§ 8.

Die Schlachtung ist nach Einführung der Tiere in die Schlachträume ohne Verzug vorzunehmen. Dieselbe darf nur durch den Meister selbst, oder durch vollständig dazu befähigte erwachsene Gehilfen geschehen und ist nach Handwerksbrauch mit der nötigen Vorsicht rasch und ohne Quälerei in folgender Weise zu vollziehen:

a. Bei Großvieh (Ochsen, Farren, Kühen, Kalbinnen und Rindern) durch den Schußapparat und darauf folgenden Herzaderstich. Das Schießen darf nur durch den besonders dazu bestimmten Wärter erfolgen.
b. Bei Kleinvieh (Schweinen, Kälbern) durch einen sicheren Schlag mit dem Schlachthammer auf den hinteren Teil des Kopfes und ebenfalls darauf folgenden Herzaderstich.
c. Bei Schafen und Ziegen nach erfolgter rascher und schmerzloser Fesselung durch den Halsaderstich.

§ 9.

Für die rituellen Schlachtungen der Israeliten (das Schächten) gelten folgende Bestimmungen:

1) Das Niederlegen größerer, vorher nicht betäubter Schlacht-

tiere (Ochsen, Kühe, Kalbinnen, Rinder, Farren) zum Zweck der Schächtung hat mittelst Winden- oder ähnlicher Vorrichtungen zu geschehen, wobei die Tiere an einer um Brust und Bauch gelegten Gurte in die Höhe gezogen und nach Fesselung der Füße langsam auf den Boden herabgelassen werden; diesem Verfahren gleichzustellen sind besondere Apparate zum Niederlegen (Klapptische 2c.)

2) Die Vorrichtungen zum Hochheben der Tiere insbesondere die Seile müssen haltbar sein und stets geschmeidig erhalten werden; zur Fesselung der Füße müssen Lederfesselriemen verwendet werden. Der Platz auf den das Tier niedergelegt wird, muß eben sein.

3) Mit dem Niederlegen des Tieres darf nicht begonnen werden, ehe der Schächter zugegen und zum Schächtakt ausgerüstet ist.

4) Während des Niederlegens muß der Kopf des Tieres gehörig unterstützt und geführt werden, damit ein Aufschlagen desselben auf den Fußboden und ein Bruch der Hörner vermieden wird.

5) Während des Schächtaktes und währnd der ganzen Dauer der nach dem Halsschnitt eintretenden Muskelkrämpfe bis zum Eintritt des Todes ist der Kopf des auf dem Boden liegenden Tieres unter Zuhilfenahme besonderer Kopfhalter festzulegen, welche in hinreichender Zahl und entsprechender Größe vorhanden sein müssen.

6) Die Schächtung darf nur durch geprüfte Schächter vorgenommen und muß sicher und schnell unter Verwendung besonders scharfer Messer ausgeführt werden.

7) Wenn aus irgend welchen Gründen sich eine Unterbrechung des Schächtaktes ergibt (durch Bewegung des Tieres u. s. w.) muß die sofortige Betäubung und Tötung des Tieres vorgenommen werden. Eine Wiederholung des Schächtschnittes bezw. ein Nachschneiden bei Unterbrechung des Ausblutens ist unstatthaft.

8) Kleinvieh darf nicht zum Zweck des Schächtens an den hinteren Extremitäten aufgehängt werden, sondern mußzu diesem Zweck auf einen Tisch oder Schragen gelegt werden.

9) Schächter, die wegen Zuwiderhandlung gegen die vorstehenden Bestimmungen auf Grund des § 360 Z. 13 R.St.G.B. bereits bestraft sind, können von der Vornahme von Schächtungen ausgeschlossen werden.

§ 10.

Das getötete Vieh muß nach vollendeter Verblutung sofort in handwerksmäßiger Weise ausgeschlachtet werden. Das Aufblasen der Tiere sowie der Lungen ist verboten. Der Inhalt der Magen und Gedärme ist alsbald in die hiefür bestimmte Grube zu verbringen und die Reinigung der Eingeweide in dem dazu bestimmten Lokal zu vollziehen.

§ 11.

Nach der Schlachtung und bevor irgend welche Teile der geschlachteten Tiere fortgenommen werden, ist das Fleisch nebst sämtlichen Eingeweiden durch den mit der Fleischbeschau betrauten Sachverständigen zu besichtigen. Nötigenfalls hat dieser die einzelnen Organe zu zerlegen.

Findet der Fleischbeschauer das Fleisch bankwürdig, so stempelt er es ab. Ungestempelt darf bankwürdiges Fleisch nicht aus dem Schlachthause verbracht werden.

§ 12.

Findet der Fleischbeschauer das Fleisch nicht bankwürdig, so ist dasselbe in das für Notschlachtungen bestimmte Schlachtlokal oder aber auf die Freibank zu verbringen.

Dem Bürgermeisteramt ist hiervon sofort Anzeige zu erstatten.

Erklärt der Fleischbeschauer das Fleisch eines geschlachteten Tieres ganz oder teilweise zum menschlichen Genusse für ungenießbar oder schädlich, so hat er dem Besitzer Mitteilung zu machen und sofort der Ortspolizeibehörde Anzeige zu erstatten, welche sodann das Erforderliche zu veranlassen hat.

Das Blut dieser Tiere und überhaupt von solchen, deren Fleisch auf die Freibank verbracht werden mußte, darf nicht zum menschlichen Genusse verwendet werden und ist in eine besonders hiefür erstellte Grube zu verbringen.

§ 13.

Der Fleischbeschauer und dessen Stellvertreter werden vom Gemeinderat nach Maßgabe der hierwegen bestehenden gesetzlichen Vorschriften ernannt.

Sie erhalten ihre Entlohnung aus der Gemeindekasse und haben die Beschau so vorzunehmen, daß die im § 2 angegebenen Schlachtzeiten eingehalten werden können.

§ 14.

Jeder Benützer des Schlachthauses hat bei seiner Arbeit die größte Reinlichkeit zu beobachten. Flüssige Abgangsstoffe sind durch Wegschwemmen mit Wasser durch die Ableitungskanäle zu entfernen, nicht flüssige oder feste Abgangsstoffe und Abfälle sind dagegen sofort in die hiezu bestimmte Grube zu verbringen.

Die Entleerung und Desinfizierung der letzteren geschieht unter Verantwortung des Schlachthausaufsehers auf Kosten der Gemeinde.

Nach dem Schlachten sind Boden, Wände, Gerätschaften, Geschirre und Werkzeuge gründlich und sorgfältig zu reinigen und, soweit sie Privateigentum sind, zu entfernen. Die Ausführung dieser Arbeiten hat der Schlachthausaufseher zu überwachen und sind dessen Weisungen unbedingt Folge zu leisten.

§ 15.

Tiere, die nach dem Schlachtgewicht verkauft sind, werden sofort nach vollendeter Verblutung unter Aufsicht des Schlachthausaufsehers gewogen; die Ermittelung des Schlachtgewichtes erfolgt nach den im Anhang beigefügten Vorschriften.

§ 16.

Das Fleisch der geschlachteten Tiere ist innerhalb 24 Stunden, die Eingeweide, Blut, Häute, Talg, Klauen sind jedoch innerhalb 6 Stunden nach vollendeter Schlachtung zu entfernen.

Beim Verbringen des Fleisches in die Stadt muß dasselbe mit einem reinlichen weißen Tuche überdeckt sein, oder in einem geschlossenen Wagen weggebracht werden. Das Gleiche gilt auch bei den andern in diesem § (16) aufgeführten tierischen Bestandteilen. Ferner müssen die Transportmittel so eingerichtet sein, daß eine Verunreinigung der Straßen nicht erfolgen kann.

§ 17.

Für alle im städtischen Schlachthofe eingestellten lebenden Tiere, sowie etwaigen Verlust an Fleisch oder an den sonstigen Bestandteilen von geschlachteten Tieren übernimmt die Stadtgemeinde keinerlei Haftung. Diese Bestimmung erstreckt sich auf alle im städtischen Schlachthofe befindlichen und der Stadtgemeinde nicht gehörigen Fahrnisgegenstände.

§ 18.

In dem Schlachthof und den Schlachthofräumen ist alles untersagt, wodurch die Ruhe und Ordnung in denselben gestört oder die Anlagen und Einrichtungen irgendwie beschädigt werden könnten. Insbesondere ist verboten:

a. Das Mitbringen von Hunden.
b. Das Mitbringen geistiger Getränke.
c. Das Rauchen innerhalb der zum Betrieb gehörigen Räumlichkeiten.
d. Der übermäßige und unnötige Verbrauch des Leuchtgases.
e. Das Ausheben der Verschlüsse der Wasserabzüge und das Einlassen fester Abgänge in dieselben.
f. Das Offenstehenlassen der Wasserhahnen, überhaupt der übermäßige Verbrauch von Wasser.
g. Das Einschlagen von Nägeln und das Anbringen von Kästchen, Schäften und dergleichen in den Gebäulichkeiten ohne Erlaubnis des Aufsehers und Verwalters.
h. Das Einfahren mit Wagen und Karren in die Schlachthallen und das rasche Fahren (Trab und Galopp) in der ganzen Schlachthofanlage.
i. Das Wegwerfen von blutigen oder beschmutzten Gegenständen, Papierschnitzeln oder sonstige Verunreinigung der Schlachthof- und Schlachthausräumlichkeiten, sowie der Plätze und Straßen vor dem Schlachthofe.

Jeder Meister hat bei allen seinen Verrichtungen im Schlachthause für rasche Förderung der Arbeit zu sorgen und auch hiezu seine Gehilfen anzuhalten. Derselbe ist ferner verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, daß auch seine Gehilfen Zuwiderhandlungen oder Beschädigungen im Schlachthause unterlassen.

§ 19.

Das Betreten der Schlachthofanlage und insbesondere des Schlachthauses ist nur den daselbst beschäftigten Personen gestattet. Andere Personen haben nur auf Vorzeigen einer vom Schlachthausverwalter (Aufseher) ausgestellten Eintrittskarte Zutritt.

Kinder dürfen überhaupt nicht zugelassen werden.

§ 20.

Die Aufsicht im Schlachthause und Schlachthofe, sowie die Handhabung der Ordnung wird vom dem Schlachthausverwalter, dessen Weisungen Folge zu leisten ist, mit Unterstützung des Polizeipersonals geführt.

Etwaige Beschwerden gegen die von demselben getroffenen Anordnungen entscheidet das Bürgermeisteramt

§ 21.

Der Schlachthausverwalter (Aufseher) wird vom Gemeinderat ernannt und vom Bezirksamt verpflichtet.

§ 22.

Für die Benützung des Schlachthauses und seiner Einrichtungen erhebt die Stadtkasse Gebühren. Diese Gebühren werden vom Bürgerausschusse mit Staatsgenehmigung festgesetzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Gebühren sind gegen Bescheinigung an den Schlachthausverwalter zu entrichten, die Schlachtgebühren regelmäßig vor der Schlachtung.

B. Fleischbeschau-Ordnung.

§ 23.

Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau für die in § 1 benannten Tiere findet nach Maßgabe der Bestimmungen in den §§ 1 und 2 des Reichsgesetzes vom 3. Juni 1900, die Schlachtvieh- und Fleischbeschau betr., bezw. der zum Vollzug des Gesetzes ergangenen Ausführungsbestimmungen A. im städtischen Schlachthause statt.

§ 24.

In den gewerblichen Verkaufslokalen darf nur bankwürdiges d. h. solches Fleisch verkauft werden, welches von gesunden Schlachttieren herrührt, ordnungsgemäß geschlachtet und vom Fleischbeschauer als vollwertig erklärt ist.

Pferdefleisch darf nur in Lokalen verkauft werden, in welchen kein anderes Fleisch feilgeboten wird und welche durch eine deutliche Aufschrift als „Pferdefleischbänke" gekennzeichnet sind.

Gast-, Schankwirten und Kostgebern ist der Vertrieb und die Verwendung von Pferdefleisch nur mit Genehmigung des Bezirksamts gestattet.

§ 25.

Fleisch, das vom Fleischbeschauer als nicht bankwürdig aber doch als genußtauglich befunden wird, darf auf der Freibank nach vorheriger Anzeige beim Bürgermeisteramt (§ 12) nur zu einem vom Fleischbeschauer festgesetzten, in dem Freibanklokal sichtbar anzuschlagenden, Preise ausgehauen werden, ansonst die Benützung der Freibank ausgeschlossen bleibt. Für die Benützung der Freibank ist eine Gebühr nach der Taxordnung zu bezahlen.

Freibankfleisch darf an einen einzelnen Käufer nicht in Mengen von über 2 Kg., und an Metzger, Wurstler, Wirte, Kostgeber und dergl. überhaupt nicht abgegeben werden. Diesen Personen ist der Ankauf von Fleisch 2c. bei der Freibank untersagt.

§ 26.

Frisches Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren, welches als Nahrungsmittel für Menschen bestimmt ist, darf nur in denjenigen Stunden, in welchen das Schlachthaus geöffnet ist, eingebracht werden.

§ 27.

Frisches Fleisch, das von auswärts zum Vertrieb in die Stadt eingeführt wird, darf erst feilgeboten werden, nachdem es einer nochmaligen Beschau im Schlachthaus unterworfen ist.

Sofern nicht durch eine Bescheinigung des Fleischbeschauers des Herkunftsortes nachgewiesen ist, daß keiner der Fälle des § 10 der Verordnung vom 17. Januar 1903 vorliegt, ist das Fleisch für nicht bankwürdig zu erklären.

Diese Bescheinigung ist nach Anlage 2 zu den bundesrätlichen Ausführungsbestimmungen a. auszustellen. Bei Notschlachtungen muß unter dem Vordruck „Bemerkungen" die Ursache der Notschlachtungen angegeben sein.

Das für Metzger, Wurstler und Wirte bestimmte Fleisch darf nur in Vierteln und nicht in ausgebeintem Zustand eingeführt werden.

Für den sonstigen Verkauf muß das kleinste eingeführte Stück 10 Kg. schwer sein; ganze Lenden, Schlegel und Schinken werden als Zehnkilostücke angesehen.

Die Einfuhr von gehacktem Fleisch, auch wenn es gesalzen ist, ist untersagt.

§ 28.

Die Bestimmungen des § 27 finden keine Anwendung auf Fleisch, welches von Privaten, als welche Metzger, Wirte, Fleischhändler und Kostgeber nicht gelten, für den Bedarf der eigenen Haushaltung eingeführt wird.

§ 29.

Das besichtigte und bankwürdig befundene Fleisch erhält den Beschaustempel, auch ist auf dem Gesundheitsscheine eine entsprechende Anmerkung zu machen und die hiefür bestimmte Gebühr an die Schlachthausverwaltung zu entrichten, wie sie im Anhange dieser Polizeivorschrift (Taxordnung) bezeichnet ist.

Das nicht bankwürdig aber doch als genießbar erklärte von auswärts eingebrachte Fleisch ist sofort unter Aufsicht in das Freibanklokal verbringen zu lassen; ungenießbares Fleisch wird in Beschlag genommen und der Polizeibehörde zur Verfügung gestellt.

Für das Fleisch, das nach auswärts in den Handel oder zum Verkaufe geht, ist außer der Abstempelung eine Bescheinigung darüber auszustellen, daß die Beschau des Schlachttieres ordnungsgemäß stattgefunden hat und das Fleisch als genußtauglich erklärt worden ist.

§ 30.

Uebertretungen dieser Vorschriften werden, sofern nicht nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und § 26 des Fleischbeschaugesetzes vom 3. Juni 1900 eine strengere Ahndung erfolgt, nach Maßgabe des § 27 des Fleischbeschaugesetzes bezw. den §§ 87a, 93 u. 95, 124 P.-St.-G.-B., § 360 Ziff. 13, 366[10] oder 367 Ziff. 7 R.-St.-Ges. bestraft.

§ 31.

Diese Vorschrift tritt mit 1. Januar 1904 in Kraft und wird auf diesen Zeitpunkt die Schlachthaus-Fleischbeschauordnung für die Stadt Ettlingen vom 1. Oktober 1897 aufgehoben.

Ettlingen, 5. Dezember 1903.

Das Bürgermeisteramt:
Häfner.

Günther.

II.

Wiegeordnung für geschlachtete Tiere.

Auf Grund des § 95 P.-St.-G.-B. wird mit Zustimmung des Gemeinderats nachstehende ortspolizeiliche Vorschrift erlassen:

§ 1.

Alle Verwiegungen werden durch vereidigte Bedienstete des Schlachthofes vorgenommen. Die Wiegescheine müssen vor dem Verwiegen gelöst sein.

§ 2.

Alles sogenannte Schneiden an den zu verwiegenden Tieren ist verboten. Findet der Schlachthausaufseher, daß an einem zu wiegenden Tiere mehr abgeschnitten ist, als nach den untenstehenden Bestimmungen zulässig erscheint, so hat er die Wiegung zu verweigern und Anzeige bei der Schlachthausverwaltung zu erstatten. Dieselbe veranlaßt die sachverständige Schätzung der widerrechtlich entfernten Teile und evtl. Bestrafung des Schuldigen.

§ 3.

Für die Ermittelung des Schlachtgewichts gelten folgende Bestimmungen:

Vor der Gewichtsermittelung sind bei dem Ausschlachten vom Tiere zu trennen:

I. Bei den Rindern:

a. die Haut, jedoch so, daß kein Fleisch oder Fett an ihr verbleibt; der Schwanz ist zwischen dem 2. und 3. Schwanzwirbelknochen abzuschneiden; das sogenannte Schwanzfett darf nicht entfernt werden;
b. der Kopf zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel (im Genick) senkrecht zur Wirbelsäule, jedoch ohne jedes Halsfleisch;
c. die Füße im ersten (unteren) Gelenk der Fußwurzel über dem sog. Schienbein;
d. die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit den anhaftenden Fettpolstern (Herz- und Mittelfett), die Fleisch- und Talgnieren, das Beckenfett und das Schlußfett;
e. die an der Wirbelsäule und in dem vorderen Teile der Brusthöhle gelegenen Blutgefäße mit den anhaftenden Geweben, sowie die Luftröhre und der sehnige Teil des Zwergfelles;
f. das Rückenmark;
g. der Penis (Ziemer) und die Hoden, jedoch ohne das sog. Sackfett bei den männlichen Rindern; das Euter und Voreuter bei Kühen und über die Hälfte der Zeit trächtigen Kalbinnen.

Erfolgt die Feststellung des Schlachtgewichts vor Ablauf von 3 Stunden nach dem Schlachten, so ist 2 % „Warmgewicht" in Abzug zu bringen.

II. Bei den Kälbern:

a. das Fell nebst den Füßen im ersten (unteren) Gelenk der Fußwurzel über dem sog. Schienbein;
b. der Kopf zwischen dem Hinterhauptbein und ersten Halswirbel, jedoch ohne jedes Halsfleisch;
c. die Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit Ausnahme der Nieren;
d. der Nabel und bei den männlichen Kälbern die äußeren Geschlechtsorgane.

Erfolgt die Feststellung des Schlachtgewichts vor Ablauf einer Stunde nach dem Schlachten, so ist 2 %, mindestens aber ein Kilo für „Warmgewicht" in Abzug zu bringen.

Wird die Verwiegung im Felle, jedoch ohne Kopfteil des Felles vorgenommen, so kommen für Fell und „Warmgewicht" 12 %, beim Wiegen mit sog. Kopffell 14 % in Abzug.

III. Bei den Schafen:

a. das Fell nebst den Füßen im ersten (unteren) Gelenk der Fußwurzel über dem sog. Schienbein;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

b. der Kopf zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel, jedoch ohne jedes Halsfleisch;
c. die Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit Nieren und Nierenfett;
d. bei Widdern und Hämmeln die äußeren Geschlechtsteile, bei Mutterschafen das Euter.

Erfolgt die Feststellung des Schlachtgewichts vor Ablauf von 3 Stunden nach dem Schlachten, so ist 2 % „Warmgewicht" in Abzug zu bringen.

IV. Bei den Schweinen:

a. die Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle nebst Zunge, Luftröhre und Schlund, jedoch mit Ausnahme der Nieren und des Schmeres (Flomen, Liesen);
b. bei männlichen Schweinen die äußeren Geschlechtsteile;
c. beim Ausstich der Ohren und Augen sowie der Entfernung des Afters dürfen die benachbarten Teile nicht mitgeschnitten werden.

Erfolgt die Feststellung des Schlachtgewichts vor Ablauf von 3 Stunden nach dem Schlachten, so ist 2 % „Warmgewicht", bei Mutterschweinen 3 % in Abzug zu bringen.

§ 4.

Die Gewichtsermittelung hat bei den Rindern in ganzen, halben oder viertel, bei den Kälbern und Schafen in ganzen und bei Schweinen in ganzen oder halben Tieren zu erfolgen.

§ 5.

Für jede Wiegung ist auf Verlangen ein Wiegeschein auszustellen, in dem anzugeben ist, ob die Feststellung des Schlachtgewichts in warmem oder kaltem Zustand des Fleisches erfolgte.

§ 6.

Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 20 Mark bestraft.

Ettlingen, 5. Dezember 1903.

Das Bürgermeisteramt:
Häfner.

Genehmigt:
Ettlingen, 10. Dezember 1903.

Der Gemeinderat:
Häfner.
Buhl.
Ed. Köhler.
W. Utz.
Jos. Köhler.
A. Keßler.
Ad. Hotter.
Fl. Hummel.
L. Kraft.
Al. Schindler.

Günther.

Nr. 3319.

Vorstehende mit Erlaß Gr. Landeskommissärs für die Kreise Karlsruhe und Baden vom 23. März 1904 Nr. 624 für vollziehbar erklärte Schlachthaus- Fleischbeschau und Wiegeordnung für geschlachtete Tiere wird andurch zur allgemeinen Kenntnis gebracht.

Ettlingen, 11. Juni 1904.

Bürgermeisteramt.
Häfner.

Günther.

Privat-Anzeigen.

Große, staatlich überall erlaubte
Braunschweiger Prämien-Verlosung
Hauptgewinne:
Mk. 225000, 180000, 150000, 100000, 90000 u. s. w.

Nur Original-Lose werden versandt. Prospekte, aus welchen alles Nähere ersichtlich, versendet im Voraus gratis und franko

H. Schridde, Braunschweig,
Exerzierplatz 4. (H. 53551.)

Geschäfts-Empfehlung.

Unterzeichneter empfiehlt der hiesigen und auswärtigen Einwohnerschaft seine guteingerichtete

Kunst- und Bauschlosserei

zur Herstellung aller in das Fach einschlagender Arbeiten unter prompter und solider Bedienung.

Aug. Vögeli,
Ettlingen, Hirschstraße bei L. Ertle.

August Ruf, Weinhandlung
Ettlingen
hält sich bei Bedarf bestens empfohlen:
Weissweine von **35 Pfg.** an per Liter
Rotweine von **70 Pfg.** an per Liter
Proben gerne zu Diensten.

Bei Bleichsucht, Blutarmut und Appetitlosigkeit wende man sich an das
Chemisch-bakteriolog. Laboratorium,
Wissenschaft. Untersuchungen jeder Art,
speziell Harn, Blut, Auswurf.
Karlsruhe, Seminarstraße 5,
Unzicker,
approb. Apotheker u. Chemiker.

Die Volksbank Ettlingen
e. G. m. b. H.

eröffnet: **laufende Rechnungen** mit und ohne Kredit, gewährt **Vorschüsse** und diskontiert **Wechsel** bei mäßiger Berechnung;
vergütet: für **Anlehen und Spareinlagen,** je nach bedungener Kündigung **3, 3½** und **4 % Zins;**
übernimmt: **Aufträge** zum kommissionsweisen **An-** und **Verkauf von Wertpapieren** aller Art, unter coulantesten Bedingungen.

Der Vorstand.

Kassestunden: morgens von **8—12** und nachmittags von **3—5 Uhr.**

Schmackhafte Kost erzielt die Hausfrau mit
MAGGI's Würze. Große Würzekraft, deshalb sehr ausgiebig im Gebrauch.
Bestens empfohlen von
Carl Hörr Witwe, Delikatessen.

Dalma

Aecht nur in versiegelten grünen Packeten à 30 u. 50 Pfg.
Tötet sicher alle Insecten sammt Brut.
Gegen Fliegen (besonders auch in Stallungen), **Flöhe, Schnacken, Schwaben, Russen u. s. w.** ist die Wirkung des **Dalma** geradezu überraschend und wird von keinem anderen Mittel erreicht. In 10 Minuten lebt kein Stück mehr. Garantiert giftfrei.
Fabrikant: Apotheker **Eugen Lahr** in **Würzburg.**
In Ettlingen bei **L. Bürck,** in Malsch in der **Apotheke.**

Für die Redaktion verantwortlich Richard Barth in Ettlingen.