

### G. Trichinenschaugebühren

(an den Trichinenschauer direkt zu entrichten):

1. für die mikroskopische Untersuchung eines Stückes Schweinefleisch auf Trichinen . . . . . 25 J
2. für die mikroskopische Untersuchung eines ganzen Schweins auf Trichinen . . . . . 50 J

### 2. Kühlhausordnung. Ortspolizeiliche Vorschrift vom 30. Oktober 1893.

§ 1. Bezüglich der Benützung des Kühlhauses, bezw. der Zeit des Zutrittes zu demselben ist § 6 der ortspolizeil. Vorschrift vom 19. Juli d. J. maßgebend. Zweckentsprechende Aenderungen in der Benützungszeit bleiben vorbehalten.

§ 2. Während des Winters kann das Kühlhaus auf einige Zeit geschlossen werden, und sind dann die Zellen mit allen darin enthaltenen Inventarstücken der Verwaltung zu übergeben. Schluß und Wiedereröffnung wird jeweils 8 Tage vorher bekannt gegeben.

§ 3. Jeder Inhaber von Zellen ist verpflichtet, der Verwaltung einen Schlüssel zu übergeben. Vermieten der Zellen, oder Mitbenützen durch Andere ist verboten.

§ 4. Die im Schlacht- und Viehhofe geschlachteten Tiere dürfen in das Kühlhaus nur in abgehäutetem Zustande verbracht werden; ausgenommen hievon sind die Stäber, wenn deren Fell nicht schmutzig ist.

Sülze, Gefröse, Kalbsköpfe und Kalbsfüße dürfen nur gebrüht und gereinigt, Blut nur in verschlossenen Gefäßen eingebracht werden. Andere Eingeweideteile, übelriechendes, von Fäulnis angegangenes Fleisch, Häute, Felle, Haare, Borsten, Klauen, Hörner, Unschlitt und ungereinigte Därme dürfen nicht in das Kühlhaus verbracht werden; desgleichen nicht schmutzige Tücher, Schuhwerk, Stricke, Kübel und sonstige Gerätschaften. Vorgefundene Gegenstände dieser Art hat der Zelleninhaber alsbald zu entfernen, widrigenfalls die Verwaltung berechtigt ist, solche auf Kosten und Gefahr der Inhaber fortnehmen zu lassen.

§ 5. Die Zelleninhaber haften der Stadtgemeinde gegenüber für jede durch sie oder ihre Arbeiter verursachten Beschädigungen. Veränderungen können nur auf Veranlassung der Verwaltung vorgenommen werden.

§ 6. Das Salzen und Pökeln von Fleisch ist nur im Salzkeller an Werktagen gestattet.

Hackflöße und Tische sind stets rein zu halten. Zum Zerteilen von Knochen dürfen außer Sägen nur Hackmesser verwendet werden.

§ 7. Behufs Erleichterung des Reinigens der Salzzellen sind die Pöckelfässer u. s. w. auf 20 cm hohe Unterlagen so zu stellen, daß die Reinigung bequem vorgenommen werden und das Wasser ablaufen kann.

Das Reinigen der Fässer und Gefäße darf nur außerhalb des Kühlhauses bei der Kalbaunenwäsche oder an einem sonst von der Verwaltung für geeignet erachteten Orte geschehen.

§ 8. In jeder Zelle muß die größtmögliche Sauberkeit herrschen. Die Haftbarkeit hierfür hat der Inhaber. Zweimal wöchentlich, Dienstags und Freitags von 5—6 Uhr ist eine allgemeine gründliche Reinigung des Kühlhauses nach Anordnung der Verwaltung vorzunehmen. Außerhalb dieser Zeiten ist die Reinigung der Kühlräume mit Wasser nur mit besonderer Erlaubnis der Verwaltung gestattet. Die Reinigung der Zugänge und Gänge geschieht durch die Bediensteten der Verwaltung.

Die Reinigung schmutziger Zellen wird von der Verwaltung auf Kosten der Inhaber angeordnet und ist hierfür an der Kasse eine Gebühr von 1 Mark zu entrichten.

§ 9. Die Zugänge und Gänge des Kühlhauses sind für den Verkehr stets frei zu halten, insbesondere dürfen keinerlei Arbeiten oder Verrichtungen in denselben vorgenommen werden. Das Einfahren mit Karren ist untersagt.

§ 10. Nichtbeschäftigte dürfen nur mit Erlaubnis der Verwaltung die Kühlräume betreten.

§ 11. Der Vorstand des Schlacht- und Viehhofes oder dessen Vertreter ist berechtigt, jederzeit eine Revision der Zellen und deren Inhalt vorzunehmen und die nötigen scheinenden Anordnungen zu treffen.

§ 12. Zuwiderhandlungen werden gemäß § 95 P.-Str.-G.-B. an Geld bis zu 20 Mark bestraft.