

trägt, hat auf dem Transportmittel die deutlich sichtbare Bezeichnung „Eingebrachtes Fleisch“ anzubringen.

Dieselbe Bezeichnung ist an der Verkaufsstelle anzubringen (vergleiche § 7 des Ortsstatuts vom <sup>17. August</sup> 26. September 1892).

#### Besondere Vorschriften für die Benutzung des Kühlhauses.

§ 21. Das Kühlhaus ist an den Wochentagen

- a. in den Monaten November bis April einschließlich von Morgens 7 Uhr bis zum Schluß der Schlachtzeit (cf. § 1),
- b. in den Monaten Mai bis October einschließlich von Morgens 5 Uhr bis zum Schluß der Schlachtzeit geöffnet.

An Sonn- und Festtagen ist das Kühlhaus in den Monaten Mai bis October einschließlich von Morgens 4 Uhr bis Vormittags 9 $\frac{1}{2}$  Uhr und von Vormittags 11 $\frac{1}{2}$  Uhr bis Mittags 1 Uhr geöffnet.

In den übrigen Monaten ist das Kühlhaus an Sonn- und Festtagen nicht geöffnet.

§ 22. Der Eintritt in das Kühlhaus ist nur den Miethern von Zellen und ihrem Personal gestattet. Die Ein- und Ausgangsthüren sind nach dem jedesmaligen Passiren sofort wieder zu schließen. Das Betreten fremder Zellen ist Unbefugten streng verboten.

§ 23. Die Gänge im Kühlhause müssen für den Verkehr frei bleiben und dürfen deshalb weder zum Aufstellen oder Hinlegen von Sachen, noch zur Verrichtung von Arbeiten benutzt, auch nicht durch geöffnete Zellenthüren versperrt werden; die letzteren sind beim Verlassen der Zelle stets gehörig abzuschließen.

§ 24. Jeder Miether einer Zelle und dessen Personal ist für die größte Sauberkeit seiner Zelle verantwortlich und hat alle darauf bezüglichen Anordnungen der Schlachthaus-Verwaltung ohne Verzug auszuführen.

§ 25. Jeder Miether einer Zelle oder dessen Personal ist verpflichtet, die Zelle in Gegenwart der zuständigen Schlachthaus-Beamten zu öffnen, sobald dies von denselben gewünscht wird.

§ 26. Die Kühlzellen dürfen nur zur Aufbewahrung von Fleisch, sowie von Lungen und Lebern verwandt werden.

§ 27. Das ausgeschlachtete Fleisch (sowie Lungen und Lebern) darf erst dann in die Kühlzellen gebracht werden, nachdem es vollständig erkaltet ist.

Das in das Kühlhaus einzubringende Fleisch muß gehörig abgetrocknet, besonders aber vom Blute gereinigt sein.

§ 28. Die Aufbewahrung von Häuten, Füßen mit Klauen, Schlachtabfällen und Kleidungsstücken in den Kühlzellen ist verboten.

Auch ist verdorbenes oder übelriechendes Fleisch von der Einbringung oder Aufbewahrung im Kühlhause ausgeschlossen.

§ 29. Das Einbringen von Räucherwaaren aller Art in das Kühlhaus ist verboten. Dagegen kann die Aufbewahrung von frischen Würsten, sowie das Einstellen von Gefäßen zum Salzen und Pökeln des Fleisches ausnahmsweise gestattet werden. Es ist hierbei jedoch die größte Reinlichkeit zu beobachten und keinesfalls dürfen die Fleischwaaren auf den Fußboden gelegt werden.

§ 30. Bei dem Einstellen von Pökelfässern ist Folgendes zu beachten:

- a. die Pökelfässer müssen aus hartem Holz fest und dicht gearbeitet sein, dürfen keine zu großen Dimensionen haben und müssen auf mindestens 15 cm hohen Untertlözen stehen,
- b. jedes Faß ist vor dem Einbringen anzumelden und vorzuzeigen,
- c. innerhalb längstens vier Wochen ist jedes Faß gänzlich zu entleeren und zu reinigen.

§ 31. Die Wiedereinbringung von bereits in der Behausung der Schlachter gewesenem Fleisch ist unter Controlle des Schlachthaus-Inspectors oder dessen Stellvertreters in der Zeit von 10—12 Uhr Vormittags, an Sonn- und Festtagen in der Zeit von 11 $\frac{1}{2}$ —1 Uhr Mittags gestattet.

§ 32. Kälber dürfen in den Häuten höchstens 36 Stunden in den Kühlzellen verbleiben, auch sind dieselben so aufzuhängen, daß eine Berührung mit dem anderen Fleische nicht stattfinden kann.