SCHLACHT-

und

KÜHLHAUS-ORDNUNG

der

Stadtgemeinde Pettau.





SCHLACHTHAUS-ORDNUNG

der

STADTGEMEINDE PETTAU.

29062

\$ 1.

Die Verwaltung des Schlachthofes steht unter dem angestellten Schlachthausverwalter. Der Schlachthausverwalter sowie dessen Stellvertreter müssen diplomierte Tierärzte sein.

§ 2.

Alle innerhalb des Stadtgebietes Pettau vorzunehmenden Schlachtungen von Großund Kleinvieh sind nur im städtischen Schlachthause gestattet. Ausgenommen hievon sind Schlachtungen von Schweinen durch Private.

§ 3.

Das Schlachthaus ist geöffnet während des ganzen Jahres von 7—12 Uhr mittags und von 1—6 Uhr nachmittags.

· . § 4.

Das nach den vorhergehenden Bestimmungen zur Schlachtung gelangende Vieh muß mit dem vorschriftsmäßigen Viehpasse gedeckt sein und ist vor der Einstellung der vorschriftsmäßigen Beschau zu unterziehen.

Tiere, die nicht durch Viehpaß gedeckt sind, werden zur Schlachtung nicht zugelassen.

Im Falle von Seite des als Beschauorgan bestellten Tierarztes, bezw. dessen
Stellvertreters auf das Vorhandensein einer
ansteckenden Tierkrankheit im Sinne der gesetzlichen Bestimmungen vom 6. August 1909,
R.-G.-Bl. Nr. 177, geschlossen wird, ist sofort
dem Stadtamte die Anzeige zu erstatten und
hat dasselbe nach Maßgabe des Befundes
auf Grund der gesetzlichen Bestimmungen die
weiteren Verfügungen zu treffen.

\$ 5.

Die Einstallung der Schlachttiere erfolgt in der im § 2 angeführten Zeit. Eine Einstallung außer dieser Zeit kann vom Stadttierarzte gegen die Öffnungsgebühr gestattet werden.

Bösartige Tiere müssen eingestallt werden.

§ 6.

Das in den Stall des Schlachthauses eingebrachte Vieh muß angekettet werden; bei Kühen wird erforderlichen Falles das Ausmelken veranlaßt. Das Einstallen der Schlachttiere tagsüber ist unentgeltlich gestattet. Alle Tiere, die über Nacht eingestallt bleiben, werden seitens des Schlachthauses gefüttert und zwar abends nach der Einstallung und früh um 8 Uhr.

Diese zweite Fütterung entfällt, wenn die Schlachtung noch vormittags stattfindet, doch muß dies bekannt gegeben werden.

Für Futter und Stall muß die tarifmäßige Gebühr entrichtet werden. Die Einstallung von Saugkälbern über Nacht ist untersagt. In der Zeit vom 1. November bis 1. April ist wegen der Kälte die Einstallung über Nacht nur in ganz dringenden Fällen gegen die spezielle Stallgebühr gestattet, wofür 2 Decken und 2 Gurten beigestellt werden.

§ 7.

Auf dem Schlachthofe darf mit Fuhrwerk jeder Art nur im Schritt gefahren werden.

Wagen und Karren sind nach Anordnung der Schlachthausangestellten aufzustellen, anund abzuführen.

Das Reinigen und Waschen der Fleischerwagen auf dem Schlachthofe ist untersagt.

Das Vieh darf weder mit Hunden, noch in sonstiger Weise zum Schlachthause gehetzt, auch nicht geknebelt und mit herabhängendem Kopfe auf Wagen herangefahren werden.

§ 8.

Die Schlachtungen finden statt nur an Arbeitstagen und zwar von Rindern, Kälbern, Ziegen etc. von 8—12 Uhr vormittags und von 1—4 Uhr nachmittags, von Schweinen von 1—3 Uhr nachmittags; doch sind die Schweineschlachtungen schon vormittags be-

hufs Herstellung von heißem Wasser anzumelden.

§ 9.

Außer dieser Zeit können dringende Schlachtungen vom Schlachthaustierarzte gestattet, doch muß hiefür die doppelte Schlachtgebühr entrichtet werden. Für Notschlachtungen, die jedoch als solche vom Schlachthaustierarzte bezeichnet werden müssen und deren Zulässigkeit ausgesprochen wird, ist auch in diesem Falle nur die einfache Schlachtgebühr zu zahlen.

§ 10.

Keine Schlachtung darf früher erfolgen, bevor das zur Schlachtung gelangende Tier von dem städtischen Tierarzte oder dessen bestellten Vertreter ordnungsmäßig beschaut und zur Schlachtung für geeignet befunden wurde.

§ 11.

Erhitztes und ermüdetes Vieh darf nicht sofort geschlachtet werden, sondern muß mindestens 6 Stunden Zeit zur Erholung haben.

§ 12.

Das zu schlachtende Vieh darf erst in die Schlachthalle getrieben werden, wenn die Schlachtgebühr gezahlt, die Zahlungsbollete dem Schlachthausaufseher übergeben und das vorher eingeführte Stück bereits geschlachtet ist. Die Reihenfolge wird durch die Bolletten-Nummer bestimmt. Das Eintreiben mehrerer

Stücke auf einmal ist streng verboten; die Schlachtplätze weist der Schlachthausaufseher zu. Jede Partei hat nur auf einen Schlachtplatz Anspruch. Die Tiere sind vor der Schlachtung anzuketten.

\$ 13.

Die Schlachtung hat regelrecht schnell und ohne jede Ouälerei nach Weisung des Schlachthausverwalters zu geschehen, wobei auch darauf Bedacht zu nehmen ist, daß die dabei beschäftigten Personen in keiner Weise gefährdet werden.

Das Aufhängen der Kälber, Schafe und

Ziegen vor erfolgter Betäubung ist verboten. Der Schlachtung (dem Stechen) der Schweine hat die Betäubung vorauszugehen.

\$ 14.

leder das Schlachthaus benützende Gewerbsmann und Private hat die für die Schlachtungen erforderlichen Werkzeuge, als Schweinescheren und Messer, mit Ausnahme jener, die zur inneren Einrichtung des Schlachthauses gehören, im tadellosen Zustande mitzubringen.

Das bei der Schlachtung aufgefangene Blut muß in reinen Gefäßen verwahrt und sofort ausgebracht werden. Mit dem Abhäuten, Abbrühen und weiteren Vorarbeiten darf erst begonnen werden, wenn keine Bewegung oder Zuckung des Körpers mehr wahrzunehmen ist. Bei der Aufarbeitung ist die größte Reinlichkeit zu beobachten. Das Aufblasen der Kälber und Kitze, Lämmer etc. ist verboten.

§ 15.

Zur Herausschaffung der Magen und Gedärme sind die von der Anstalt beigestellten Geräte zu benützen und diese Eingeweide auf den hiezu angewiesenen Platz zu bringen.

Der Wampen- und Darminhalt ist in der Düngergrube unterzubringen. Der Dünger

bleibt Eigentum der Stadtgemeinde.

§ 16.

Fleisch und die Eingeweide (Lungen, Herz, Leber, Nieren, Magen und Gedärme) dürfen gleich allen übrigen Teilen des geschlachteten Tieres, einschließlich des Blutes, aus dem Schlachtlokale nicht entfernt werden, bis der bestellte Tierarzt, bezw. dessen Stellvertreter die vorschriftsmäßige Beschau vollendet, das allfällige Beschauzeichen (Stempel oder Anschnitt) angebracht hat. (Das Fleisch wird gestempelt, die Leber, Lunge, etc. angeschnitten).

§ 17.

Die Beseitigung irgend eines Teiles vor der Untersuchung ist verboten.

§ 18.

Fleisch von Tieren, dessen Genuß zwar nicht gesundheitsschädlich ist, das aber nicht den vollen Verkaufswert besitzt, wird zum Verkauf auf der Freibank zu entsprechenden Preisen bestimmt.

§ 19.

Ersatzansprüche wegen nicht sofortiger tierärztlicher Beschau stehen der Partei nicht zu.

§ 20.

Das bei der Schlachtung als zum Genusse nicht zulässige Fleisch etc. wird unschädlich beseitigt. Die Wegnahme solchen Fleisches durch die Parteien ist verboten.

§ 21.

In strittigen Fällen entscheidet ein von der k. k. Statthalterei auf Kosten der Partei zu delegierendes Veterinärorgan.

§ 22.

Nach vorgenommener Schlachtung und Beschau sind die Häute, das Unschlitt, Magen und Darm, sowie Abfälle wie z.B. Klauen und dgl. noch am selben Tage aus dem Schlachtraume zu entfernen, widrigens das tarifmäßige Lagergeld zu entrichten ist.

§ 23.

Das Fleisch muß spätestens WUhr in Mitter Mitter des auf die Schlachtung folgenden Tages aus der Schlachthalle entiernt werden.

Zum Abführen des Fleisches wird die Schlachthalle im Sommer, d. i. solange der Kühlkammerbetrieb stattfindet, von $4^1/_2$ — $5^1/_2$

Uhr früh, während der übrigen Zeit von 5½-6½ Uhr früh, an Sonn- und Feiertagen gleichmäßig von 4-5 Uhr früh geöffnet.
Wird Fleisch etc. im Schlachthause

Wird Fleisch etc. im Schlachthause zurückgelassen oder vorgefunden, dessen Eigentümer sich binnen 24 Stunden nach erfolgter Kundmachung auf der Schlachthaustafel nicht meldet, so wird dasselbe durch die Schlachthausverwaltung verwertet und der Erlös nach Abzug der Verkaufskosten etc. beim Stadtamte deponiert, welches im Gegenstande das Weitere verfügt.

Das Öffnen außer dieser Zeit kann gegen die tarifmäßige Öffnungsgebühr gestattet werden, jedoch an Sonntagen nur innerhalb der in den Punkten 3 und 4 der Statthalterei-Kundmachung vom 29. Oktober 1905, L.-G.-Bl. Nr. 106 bestimmten Sonntags-

arbeitszeit.

§ 24.

Konfisziertes Fleisch etc., ungeborene Tiere, Gebärmutter, dürfen von den Parteien aus dem Schlachthause nicht entfernt werden.

\$ 25.

Sofort nach jeder beendeten Schlachtung sind die benützten Schlacht- und Arbeitsplätze, sowie die Einrichtungsstücke durch das jeweilige Schlachtpersonale gründlich und sorgfältig zu reinigen. Im Falle der Unterlassung oder mangelhaften Reinigung wird dieselbe von der Anstalt gegen eine

von dem Schuldtragenden an die Anstaltskassa zu bezahlende Gebühr für einen

Schlachtplatz besorgt.

Jeder Schlächter ist für sich und sein Personale für jede Beschädigung und Verunreinigung, die durch nicht ordnungsgemäße Benützung des Schlachthauses und der inneren Einrichtungsstücke geschehen, verantwortlich und ersatzpflichtig.

\$ 26.

Der Transport des Fleisches darf nur in reinen Wagen, mit reinen Tüchern überdeckt, erfolgen.

Das Sitzen auf dem Fleische ist verboten.

§ 27.

Die Fleischergehilfen haben das Schlachthaus in gereinigtem Zustande und mit reiner Kleidung zu verlassen.

§ 28.

Untersagt ist jede Behinderung eines Dritten in der Benützung des Schlachthofes, ferner lärmendes Betragen und jede absicht-

liche Verunreinigung des Lokales.

In den Schlachträumen und Ställen ist das Rauchen und Spucken strengstens verboten, desgleichen das Mitbringen und der Genuß von geistigen Getränken. Den Anordnungen des Schlachthaustierarztes und dessen Aufsichtspersonales ist unbedingt Folge zu leisten.

§ 29.

Das Mitnehmen von Hunden in das Sclachthaus und in den Schlachthof ist untersagt. In das Innere der Schlachthalle darf nur mit Handkarren, welche zum Betriebe gehören, gefahren werden.

§ 30.

Für die Sicherheit bezw. Verwechslung des im Schlachthaus untergebrachten Viehes und Fleisches, sowie der den Fleischhauern gehörenden Geräte wird keine Haftung geleistet; die Fleischhauer haben ihre Tiere und das Fleisch etc., um Verwechslungen zu vermeiden, zu zeichnen. Das Schlachthauspersonal ist wegen diesbezüglicher irriger Angaben nicht verantwortlich.

§ 31.

Bei Ermittlung des Schlachtgewichtes werden folgende Teile nicht gewogen:

a) bei Rindern:

1. die Haut, (der Schwanz ist hinter dem vierten Schwanzwirbel abzuschneiden;)
2. der Kopf zwischen dem Hinterhauptbeine und dem ersten Halswirbel senkrecht zur Wirbelsäule;

3. die Füsse im untersten Gelenke der Fußwurzeln über dem Schienbein;

4. die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, mit den anhaftenden Fettpolstern (Herz und Mittelfett) jedoch mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes, des Beckenfettes, des Schloßfettes,

welche mitzuwiegen sind;

5. die an die Wirbelsäule und im vorderen Teile der Brusthöhle gelegenen Blutgefäße mit den anhaftenden Geweben, sowie der Luftröhre und des sehnigen Teiles des Zwerchielles;

6. der Penis (Ziemer und Hoden). Mitgewogen wird das Sackfett der männlichen Rinder und das Euter von Kühen

und Kalbinnen;

b) bei Kälbern und Schafen, Ziegen werden nicht gewogen der Magen und Darm,

c) bei Schweinen:

die Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle nebst Zunge, Luftröhre und Schlund, jedoch mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes und des Schmeres.

§ 32.

Die Benützung der Schlachthauswage steht den Parteien zu. Der Käufer hat auf Verlangen des Verkäufers die Abwage sofort nach der Schlachtung vorzunehmen und gebührt in diesem Falle beim Stück Rind 2 kg, beim Stück Stechvieh 1 kg Einlaß, sonst wird die Abwage erst 2 Stunden nach der Schlachtung vorgenommen. Bei Verweigerung der Abwage kann dieselbe über Ersuchen durch die Schlachthausangestellten vorgenommen werden.

§ 33.

Die Fleischhauer und deren Gehilfen haben krankhafte Veränderungen an den Schlachttieren sofort dem Schlachthausverwalter oder dessen Stellvertreter anzuzeigen.

Die in das Schlachthaus eingebrachten Tiere dürfen mit Ausnahme der als Zugvieh in Verwendung stehenden Pferde aus demselben lebend nicht mehr entfernt werden.

§ 34.

Der Zutritt zum Schlachthause ist nur den im Schlachthause beschäftigten Personen gestattet. Sonstige Personen bedürfen der Erlaubnis. Kindern ist der Eintritt unbedingt verboten.

§ 35.

Alles auswärts geschlachtete Vieh und ins Stadtgebiet eingebrachte Fleisch, mit Ausnahme des der Speckbauern, welches am Marktplatze beschaut wird, muß direkt ins städtische Schlachthaus zur Überbeschau gebracht werden.

Die Überbeschau findet während der

Schlachtstunden statt.

§ 36.

Die zugehörigen Organe (Lungen, Leber, Magendarm, Milz, Niere, Gebärmutter, Harnblase, müssen in jedem Falle bei der Überbeschau vorgelegt werden.

Von dieser Bestimmung kann nur dann ab-

DOMOZNANSKI ODDELEK

gesehen werden, wenn das zur Überbeschau gebrachte Feisch bankmäßig ist, im Beschauzettel ausdrücklich angegeben ist, daß das Fleisch von keiner Notschlachtung stammt und sonst keine Bedenken vorliegen.

§ 37.

Das eingebrachte Fleisch muß mit einem vom Gemeindeamte abgestempelten Fleischbeschauzettel gedeckt sein, welcher die genaue Beschreibung des Fleisches und dessen Gewicht enthalten muß.

Fleisch von notgeschlachteten Tieren wird nur dann zur Einfuhr zugelassen; wenn es mit tierärztlichem Zertifikate versehen ist, auf welchem die Ursache der Schlachtung und der sachliche Befund genau ersichtlich gemacht ist.

§ 38.

Alle Bestimmungen der Schlachthausordnung, welche für Fleisch der im Schlachthause geschlachteten Tiere gelten, finden analog auch auf importiertes Fleisch Anwendung.

§ 39.

Beschwerden über das Schlachthauspersonal und über den Betrieb sind beim Schlachthaustierarzte innerhalb 24 Stunden einzubringen. Gegen Verfügungen der Schlachthausleitung sind Beschwerden ans Stadtamt binnen 24 Stunden zulässig.

§ 40.

Übertretungen dieser Schlachthofordnung werden, insoferne dieselben nicht nach anderen gesetzlichen Vorschriften zu ahnden sind, vom Stadtamt mit einer Geldstrafe von 2 bis 20 Kronen oder im Falle der Zahlungsunfähigkeit mit Arrest von 6 bis 48 Stunden bestraft.

Beim Hilfspersonal wird außer der Bestrafung im ersten Falle noch der Schlachthausverweis angedroht und im zweiten Falle erteilt, was dem Arbeitsgeber bekannt zu geben ist.

Študijska knjižnica Ptuj



Gebühren-Tarif.

29000

1. Stallgeld.
Tagsüber ist die Einstellung im Stalle
des städtischen Schlachthauses frei.
Für jede Einstellung über Nacht ist zu
zahlen:
pro Rind
pro Schwein und Schaf " — 20
in Wintermonaten " 1'—
2. Futtergebühren
Beim Rind
Schwein, Schaf, etc
pro Fütterung.
3. Schlachtgebühren.
Hornvieh mit über 50 kg Schlacht-
gewicht , , 4'—
Hornvieh mit unter 50 kg Schlacht-
gewicht
gewicht
Schweine über 19 ¹ / ₂ kg , 1.20
Schweine unter 19 ¹ / ₂ kg , — '60
Schafe, Ziegen
Lämmer, Zickel, Spanferkel, 4 Wochen
alt
Für Schlachtungen außer der regel-
mäßigen Schlachtzeit ist mit Ausnahme von
Notschlachtungen die doppelte Schlachtge-
bühr zu entrichten. (§§ 8 und 9.)

4. Für Öffnung des Schlacht-	
hauses außer der im § 3, 5 u.	
23 festgesetzten Zeit	,, 1'—
5. Lagergeld für Häute, Unschlitt	
etc. per Tag	" — 50
6. Für Reinigung eines Schlacht-	
platzes (§ 25)	,, 1:—
7. Für Ausstellung eines amt-	
lichen Wagezettels für 1 Stück	
Großvieh	-50
für 1 Stück Stechvieh	,, - 20



KÜHLHAUS-ORDNUNG

29062

§ 1.

Die Külhausordnung und der im Sinne des § 35 der Gewerbe-Ordnung genehmigte Tarif für die Benützung des Schlacht- und Kühlhauses bilden einen integrierenden Teil der Schlachthausordnung.

Die Fleischkühlanlage bildet einen Teil des städtischen Schlachthofes und gelten für deren Benützung im allgemeinen die Bestimmungen der Schlachthof-Ordnung.

§ 2.

In der Regel wird eine Zelle nur an einen einzelnen Mieter vergeben; mit Zustimmung des Schlachthofverwalters können jedoch auch 2 Mieter ausnahmsweise eine Zelle mieten, welche dann nur von diesen benützt werden darf.

§ 3.

Die Kühlzellen sind verschlossen zu halten. Für etwaige Verluste oder Beschädigungen der in den Kühlzellen aufbewahrten Fleischteile oder sonstigen Gegenstände trägt die Stadtgemeinde keine Verantwortung und ist sie unter keinerlei Umständen zu einem Schadenersatze verpflichtet. Der Verschluß der Zellen obliegt der Partei. Den amtlichen Organen des Schlachthofes ist der Eintritt in die Zellen jederzeit gestattet.

8 4.

Die Kühlperiode beginnt mit 1. April

und endet mit 1. November.

le nach der Witterung kann über Ersuchen der Interessenten die Kühlung schon vor 1. April begonnen und nach 1. November beendet werden. Die Verwaltung des Schlachthauses wird bestrebt sein, die Temperatur im Kühlhause stets auf + 2 bis 4° C zu halten, übernimmt jedoch hiefür nicht Gewähr.

Wegen Nichteinhaltung dieser Temperaturgrenzen steht dem Mieter keinerlei Anspruch auf Schadenersatz zu.

Das Betreten der Zellen ist nur in folgenden Stunden gestattet:

Während der Kühlperiode:

a) an Werktagen: von $4^{1/2}$ — $5^{1/2}$ Uhr früh, von 11-12 Uhr mittags, von 4-5 Uhr nachmittags;

b) an Sonn- und Feiertagen: von 5—6 früh und 9—10 Uhr vormittags.

\$ 5.

Außer diesen festgesetzten Stunden, welche durch den Gemeinderat nach Maßgabe der Verhältnisse geändert werden können, bleibt das Kühlhaus geschlossen und wird nur in dringenden Fällen, welche jedoch nachzuweisen sind, außer an Sonntagen, gegen Entrichtung der besonderen Gebühr geöffnet.

§ 6.

Das Fleisch der geschlachteten Tiere darf erst am Tage nach der Schlachtung in die Kühlkammer eingehängt werden.

§ 7.

Übelriechendes Fleisch, Fleischteile, welche leicht verderben, Blut, Häute, Haare, Klauen, Hörner, ungereinigte Därme und Eingeweideteile dürfen nicht in das Kühlhaus gebracht werden, desgleichen nicht schmutzige Gegenstände und Gerätschaften.

Vorgefundene Gegenstände dieser Art hat der Zelleninhaber alsbald zu entfernen, widrigenfalls die Verwaltung berechtigt ist, solche auf Kosten und Gefahr der Inhaber

fortschaffen zu lassen.

\$ 8.

Nach dem Betreten oder Verlassen der Kühlhalle sind die nach dem Freien führenden Türen sofort zu schließen. Die für den Verkehr bestimmten Gänge dürfen mit keinerlei Gegenständen besetzt und zu keinerlei Arbeiten benützt werden.

§ 9.

Im Kühlhause ist die peinlichste Sauberkeit zu beobachten. Für Erhaltung derselben in den vermieteten Zellen ist der Mieter verantwortlich. Alle 14 Tage, Montag nachmittag zwischen 4–5 Uhr, sind die Zellen gründlich zu reinigen und zwar ist der Fußboden möglichst trocken aufzuwischen.

Fleisch, Fett und Talg müssen auf saubere, auf mindestens 15 cm hohen Füssen oder Klötzen ruhende Unterlagen gelegt werden.

§ 10.

Das Reinigen sämtlicher Zellen mit Wasser darf nur über Anordnung der Schlachthofverwaltung erfolgen.

§ 11.

Falls sich beim Freiwerden einer Zelle mehrere Bewerber gleichzeitig melden, so entscheidet der Schlachthaustierarzt über die Zuweisung derselben.

§ 12.

Die Benützer des Kühlhauses haften für alle durch sie oder ihr Dienstpersonal im Kühlraume verursachten Beschädigungen. Die Zellen sind nach Ablauf der Benützungszeit in demselben Zustande abzutreten, in dem sie übernommen worden sind.

§ 13.

Die Parteien haben den Anordnungen des Aufsichtspersonales unbedingt Folge zu leisten.

\$ 14.

Bei Störungen im Kühlbetriebe findet eine Rückvergütung der Zellenmiete nur dann statt, wenn die Störung länger als 14 Tage dauert.

§ 15.

Übertretungen dieser Ordnung werden in der gleichen Weise wie Übertretungen der Schlachthofordnung bestraft. Die Stadtgemeinde behält sich im Falle von Beschädigungen am Objekte den Schadenersatzanspruch vor. Ebenso hat sie das Recht der Kündigung der Zellen auf 14 Tage im vorhinein.

\$ 16.

Für die Benützung der Kühlzellen ist eine Gebühr zu entrichten und zwar für den Monat von einer kleinen Zelle 10 K, mittleren 16 K und einer großen 24 K.

Für etwaiges Einhängen von Fleisch der Privaten ist für 24 Stunden zu entrichten:

für 1 Rind 1 K — h

" 1 Schwein — K 50 h

" 1 Kalb — K 50 h

Dasselbe gilt vom Fleisch, das über Verfügung der Schlachthausverwaltung eingehängt wird.

Die Vergebung der Kühlzellen erfolgt für die ganze Kühlperiode. Der Mietzins ist monatlich im vorhinein zu entrichten. Später Eintretende haben Nachzahlung vom Beginn der Kühlung zu leisten. Ein Austreten vor Einstellung der Kühlung entbindet nicht vor Weiterzahlung.



Z. $9\frac{967}{10}1911$.

Vorstehende Gebühren für das Schlacht- und Kühlhaus in Pettau wurden mit dem Erlasse der k. k. steierm. Statthalterei vom 18. November $1910-9\frac{1080}{9}10$ genehmigt.

Graz, am 13. April 1911.

Für den k. k. Statthalter:

