

Verordnungsblatt

für das Generalgouvernement



Dziennik Rozporządzeń
dla Generalnego Gubernatorstwa

1943

Ausgegeben zu Krakau, den 4. September 1943
Wydano w Krakau, dnia 4 września 1943 r.

Nr. 71

Tag dzien	Inhalt/Treść	Seite strona
7. 6. 43	Anordnung über Preise für Schlachtvieh, Fleisch und Wurst	495
	Zarządzenie o cenach za bydło rzeźne, mięso, i kielbasę	495

Anordnung

über Preise für Schlachtvieh, Fleisch und Wurst.

Vom 7. Juni 1943.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Preisbildungsverordnung vom 12. April 1940 (VBIGG. I S. 131) wird angeordnet:

I. Abschnitt.

Schlachtvieh.

§ 1

Preise für Schlachtvieh.

(1) Die Preise für Rinder, Kälber, Schweine und Schafe auf den Schlachtviehmärkten werden gesondert nach Schlachtwertklassen (vgl. Anordnung über die Bewirtschaftung und Registrierung von Vieh vom 10. März 1942, VBIGG. S. 143) festgesetzt. Für Schlachtpferde werden nur Höchstpreise festgesetzt.

(2) Auf den Schlachtviehmärkten gelten für die einzelnen Schlachtwertklassen folgende Preise beziehungsweise für Schlachtpferde folgende Höchstpreise (die Preise gelten für das festgestellte Lebendgewicht):

Zarządzenie

o cenach za bydło rzeźne, mięso i kielbasę.

Z dnia 7 czerwca 1943 r.

Na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia o kształtowaniu cen z dnia 12 kwietnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 131) zarządza się:

Rozdział I.

Bydło rzeźne.

§ 1

Ceny za bydło rzeźne.

(1) Ceny za bydło rogate, cielęta, świny i owce na targach na bydło rzeźne ustala się oddzielnie według klas wartości ubojowej (por. zarządzenie o gospodarowaniu i rejestracji bydła z dnia 10 marca 1942 r., Dz. Rozp. GG. str. 143). Za konie rzeźne ustala się tylko ceny maksymalne.

(2) Na targach na bydło rzeźne obowiązują następujące ceny za poszczególne klasy wartości ubojowej, względnie następujące ceny maksymalne za konie rzeźne (ceny obowiązują za ustaloną żywą wagę):

I. Rinder je 100 kg in Zloty — Bydło rogate za każde 100 kg w złotych

		Ochsen woły	Färsen jałówki	Bullen buhaje	Kühe krowy
Warschau	Klasse a	145—161	141—157	136—152	136—152
	klasa b	130—143	125—137	121—134	121—134
	c	97—128	92—123	88—119	79—114
	d	bis/do 95	bis/do 90	bis/do 86	bis/do 77
Krakau	Klasse a	141—156	136—151	132—147	132—147
	klasa b	125—139	121—134	117—130	117—130
	c	92—123	88—119	84—115	75—111
	d	bis/do 90	bis/do 86	bis/do 81	bis/do 72

		Ochsen woły	Färsen jałówki	Bullen buhaje	Kühe krowy
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Klasse a	132—147	128—143	123—138	123—138
	klasa b	117—130	112—125	108—121	108—121
	c	84—114	79—109	75—105	66—101
	d	bis/do 81	bis/do 77	bis/do 73	bis/do 64
Lublin, Przemysl	Klasse a	128—143	123—138	119—134	119—134
	klasa b	112—125	108—121	103—116	103—116
	c	79—110	75—106	70—101	62—97
	d	bis/do 77	bis/do 73	bis/do 68	bis/do 59
Lemberg	Klasse a	125—141	121—137	117—133	117—133
	klasa b	110—123	106—119	101—114	101—114
	c	77—108	73—104	68—99	59—95
	d	bis/do 75	bis/do 71	bis/do 66	bis/do 57
Stanislaw	Klasse a	119—135	115—131	111—127	111—127
	klasa b	104—117	100—113	95—108	95—108
	c	71—102	67—98	62—93	53—89
	d	bis/do 69	bis/do 65	bis/do 60	bis/do 51

II. Schweine je 100 kg in Zloty — Świnie za każde 100 kg w złotych

	Warschau, Krakau	Kielce, Ra- dom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Klasse a	225—230	213—218	205—210	201—206	189—194
klasa b1	220—225	208—213	200—205	196—201	184—189
b2	210—215	198—203	190—195	186—191	174—179
c	200—205	188—193	180—185	176—181	164—169
g2, h, d	190—195	178—183	170—175	166—171	154—159
e, f	bis/do 150	bis/do 138	bis/do 130	bis/do 126	bis/do 114
g1	bis/do 230	bis/do 218	bis/do 210	bis/do 206	bis/do 194
i	bis/do 215	bis/do 203	bis/do 195	bis/do 191	bis/do 179

III. Kälber je 100 kg in Zloty — Cielęta za każde 100 kg w złotych

	Warschau, Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschensto- chau, Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Klasse a	139—154	125—140	123—138	113—128
klasa b	121—136	108—123	106—121	96—111
c	103—119	90—106	88—104	78—94
d	bis/do 101	bis/do 88	bis/do 86	bis/do 76

Für Kälber der Sonderklasse, also nur für echte Doppellender, darf ein Zuschlag bis zu 48 Zloty je 100 kg Lebendgewicht auf die obere Preisgrenze der Schlachtwertklasse a aufgeschlagen werden.

Za cielęta klasy specjalnej, a więc tylko za prawdziwe „Doppellender“, wolno doliczać do górnej granicy cen klasy wartości ubojowej a dodatek do 48 zł za każde 100 kg żywej wagi.

IV. Schafe (Lämmer, Hammel) je 100 kg in Zloty — Owce (jagnięta, skopy) za każde 100 kg w złotych

	Warschau	Krakau, Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Klasse a	150—168	141—159	138—156	128—146
klasa b	bis/do 139	bis/do 130	bis/do 128	bis/do 118
c	bis/do 113	bis/do 104	bis/do 102	bis/do 92

V. Pferde, Höchstpreise je 100 kg in Zloty — Konie, ceny maksymalne za każde 100 kg w złotych

Warschau	Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin	Lemberg	Stanislaw
100	96	90	86	84	78

Die Höchstpreise gelten für Pferde bester Qualität. Bei Tieren geringerer Qualität müssen die Preise angemessen unterschritten werden.

§ 2

Einhaltung der Preisgrenzen.

Die im § 1 festgesetzte obere Preisgrenze darf nicht überschritten werden. Soweit eine untere Preisgrenze festgesetzt ist, darf diese nicht unterschritten werden.

§ 3

Ausstichzuschlag.

(1) Auf Schlachtviehmärkten kann auf diejenigen Rinder, die von den Schlachtwertklassen-Ausschüssen, den Schlachtviehmarktleitern oder den Sonderbeauftragten der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) als Ausstichtiere (aa) gekennzeichnet sind, ein Zuschlag gezahlt werden. Der Zuschlag beträgt auf die obere Preisgrenze der Schlachtwertklassen je 100 kg Lebendgewicht:

bei Ochsen und Färsen	bis zu 20 Zloty,
bei Bullen	bis zu 24 Zloty,
bei Kühen	bis zu 12 Zloty,
bei Lämmern, Hammeln und Schafen	bis zu 12 Zloty.

(2) Der Zuschlag wird durch die Agentur zu 90 v. H. an den Mäster und zu 10 v. H. an den anliefernden Viehhändler zur Auszahlung gebracht. Der Schlachtviehmarktleiter gibt dem für den Mäster zuständigen Kreishauptmann (Amt für Ernährung und Landwirtschaft) von der Gewährung des Ausstichzuschlages Kenntnis.

(3) Beim Verkauf von Schlachtrindern und Schlachtschafen außerhalb der Schlachtviehmärkte ist die Zahlung des Ausstichzuschlages unzulässig.

§ 4

Nüchterungszuschlag.

(1) Der Schlachtviehmarktleiter genehmigt auf Antrag für jeden Transport von Schlachtvieh auf Schlachtviehmärkten die Berechnung eines Nüchterungszuschlages, wenn

- das Schlachtvieh mit der Eisenbahn angeliefert wird,
- das Schlachtvieh auf dem Transport — mit Ausnahme der bahnamtlichen Zwischenfütterung — bis zur Verwiegung auf dem Schlachtviehmarkt nicht gefüttert worden ist,
- die Transportdauer mehr als 23 Stunden betragen hat.

(2) Die Transportdauer wird vom Abgang des Transportes vom Verladeort bis zur Verwiegung der Tiere am Schlachtviehmarkt berechnet.

(3) Der Marktleiter hat die Berechnung des Nüchterungszuschlages zu untersagen, wenn der Transport oder die Verwiegung der Tiere auf dem Schlachtviehmarkt absichtlich verzögert worden ist.

(4) Der Zuschlag beträgt bei dem Transport von Rindern, Kälbern, Schafen und Pferden bei einer Transportdauer

von 24 bis 30 Stunden	3 v. H. des Eingangsgewichtes
„ 31 „ 50 „	4 v. H. „ „
„ 51 „ 80 „	5 v. H. „ „
über 80 „	6 v. H. „ „

Ceny maksymalne obowiązują za konie najlepszej jakości. Przy zwierzętach niższej jakości ceny musi się odpowiednio obniżyć.

§ 2

Przestrzeganie granic cen.

Górnej granicy cen, ustalonej w § 1, nie wolno przekraczać. O ile ustalono dolną granicę cen, nie wolno schodzić poniżej tejże.

§ 3

Dodatek za nadzwyczajnie dobrą wydajność ubojową.

(1) Na targach na bydło rzeźne można płacić dodatek za takie sztuki bydła rogatego, które przez komisje klasyfikacji wartości ubojowej, kierowników targów na bydło rzeźne lub przez specjalnego Pełnomocnika Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) oznaczone zostały jako zwierzęta o nadzwyczajnie dobrej wydajności ubojowej (aa). Dodatek do górnej granicy cen klas wartości ubojowej wynosi za każde 100 kg żywej wagi:

u wołów i jałówek	do 20 złotych,
u buhajów	do 24 złotych,
u krów	do 12 złotych,
u jagniąt, skopów i owiec	do 12 złotych.

(2) Wypłatę dodatku uskutecznią agentura w 90% tuczycielowi a w 10% dostawiającemu handlarzowi bydła. Kierownik targu na bydło rzeźne zawiadania starostę powiatowego właściwego dla tuczyciela (urząd wyżywienia i rolnictwa) o przyznaniu dodatku za nadzwyczajnie dobrą wydajność ubojową.

(3) Przy sprzedaży rogatego bydła rzeźnego i owiec rzeźnych poza targami na bydło rzeźne niedopuszczalna jest wypłata dodatku za nadzwyczajnie dobrą wydajność ubojową.

§ 4

Dodatek za niekarmienie.

(1) Kierownik targu na bydło rzeźne na wniosek zezwala na obliczenie dodatku za niekarmienie dla każdego transportu bydła rzeźnego na targi na bydło rzeźne, jeżeli

- bydło rzeźne dostarcza się koleją,
- bydło rzeźne w czasie transportu — z wyjątkiem urzędowo-kolejowego karmienia w międzyczasie — aż do zważenia na targu na bydło rzeźne nie było karmione,
- transport trwał dłużej aniżeli 23 godziny.

(2) Czas transportu oblicza się od odejścia transportu z miejsca załadowania aż do zważenia zwierzęcia na targu na bydło rzeźne.

(3) Kierownik targu może zabronić policzania dodatku za niekarmienie, jeżeli transport lub zważenie zwierzęcia na targu na bydło rzeźne zostało umyślnie opóźnione.

(4) Dodatek wynosi przy transporcie bydła rogatego, cieląt, owiec i koni w razie trwania transportu

od 24 do 30 godzin	3% wagi wejściowej
„ 31 „ 50 „	4% „ „
„ 51 „ 80 „	5% „ „
ponad 80 „	6% „ „

Der Zuschlag beträgt bei dem Transport von Schweinen bei einer Transportdauer von 24 bis 30 Stunden 1 v. H. des Eingangsgewichtes

„ 31 „ 40 „	2 v. H.	„	„
„ 41 „ 60 „	3 v. H.	„	„
„ 61 „ 80 „	4 v. H.	„	„
„ 81 „ 100 „	5 v. H.	„	„
über 100 „	6 v. H.	„	„

Jede angefangene Stunde gilt als volle Stunde.

(5) Für Viehtransporte, welche auf Lastkraftwagen an den Schlachtviehmarkt gebracht werden, können die Schlachtviehmarktleiter in Ausnahmefällen einen Nüchterungszuschlag genehmigen. In diesem Falle hat der dem Transport beigegebene Führer oder Begleiter eine eidesstattliche Versicherung abzugeben, aus der ersichtlich ist, daß das Vieh während des Transportes nicht gefüttert wurde.

(6) Der Nüchterungszuschlag wird als prozentualer Aufschlag auf das am Empfangsort festgestellte Eingangsgewicht berechnet. Das festgestellte Eingangsgewicht zuzüglich des Nüchterungszuschlages ist der Preisabrechnung als Verkaufsgewicht zugrunde zu legen.

(7) Der Nüchterungszuschlag ist auf volle Kilo nach oben aufzurunden.

§ 5

Trachtgewichte.

(1) Werden trächtige Kühe, Färsen, Schafe oder Sauen geschlachtet, so muß das Gewicht der Gesamttracht vom Lebendgewicht bei der Abrechnung in Abzug gebracht werden, bei Kühen und Färsen jedoch nur, wenn es 3 v. H. des Lebendgewichtes, und bei Sauen, wenn es 5 kg übersteigt.

(2) Bei bereits erfolgter Abrechnung haftet der Verkäufer (Eigentümer) für die Rückerstattung des ihm zuviel gezahlten Kaufpreises.

(3) Der Verkäufer hat wegen der von ihm nach Abs. 2 erstatteten Beträge ein Rückgriffsrecht gegen denjenigen, von dem er das Tier erworben hat.

(4) Der Anspruch ist sofort nach der Schlachtung, spätestens binnen drei Tagen nach der Schlachtung, geltend zu machen.

(5) Den Beweis für die Trächtigkeit und die Höhe des Trachtgewichtes hat der Käufer zu führen.

§ 6

Schlachtviehpreise außerhalb der Schlachtviehmärkte.

Der Gouverneur des Distrikts (Amt für Preisüberwachung gemeinsam mit der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) bestimmt, welche Preise außerhalb der Schlachtviehmärkte für den Handel mit Schlachtvieh und Schlachtpferden gelten. Die Preise sind in der Weise zu berechnen, daß die bei der Lieferung zum Großverbrauchsplatz in der üblichen Weise entstehenden Unkosten für Transport, Gewichtsverluste usw. vom Preis des Richtmarktes abgesetzt werden.

Richtmarkt

für den Distrikt Galizien
ist der Schlachtviehmarkt Lemberg,
für den Distrikt Krakau
ist der Schlachtviehmarkt Krakau,
für den Distrikt Lublin
ist der Schlachtviehmarkt Lublin,
für den Distrikt Radom
ist der Schlachtviehmarkt Radom,
für den Distrikt Warschau
ist der Schlachtviehmarkt Warschau.

Dodatek wynosi przy transporcie świń w razie trwania transportu

od 24 do 30 godzin	10%	wagi wejściowej
„ 31 „ 40 „	20%	„ „
„ 41 „ 60 „	30%	„ „
„ 61 „ 80 „	40%	„ „
„ 81 „ 100 „	50%	„ „
ponad 100 „	60%	„ „

Każdą rozpoczętą godzinę uważa się za pełną godzinę.

(5) Dla transportów bydła, które dostawia się na targi na bydło rzeźne samochodami ciężarowymi, mogą kierownicy targów na bydło rzeźne zezwolić w wypadkach wyjątkowych na dodatek za niekarmienie. W takim wypadku przydzielony do transportu kierownik lub konwojent winien złożyć zapewnienie w miejsce przysięgi, z którego wynika, że bydło nie było karmione w czasie transportu.

(6) Dodatek za niekarmienie oblicza się jako procentową podwyżkę do ustalonej na miejscu odbioru wagi wejściowej. Ustalona waga wejściowa oraz dodatek za niekarmienie winna jako waga sprzedażna być podstawą obliczania ceny.

(7) Dodatek za niekarmienie należy zaokrąglić w górę do pełnego kilograma.

§ 5

Waga brzemienności.

(1) Jeżeli bije się cielne krowy i jałówki, kotne owce lub prośne maciory, to wagę całego brzemienia musi się przy rozliczaniu potrącić od żywej wagi, w odniesieniu do krów i jałówek jednak tylko wtedy, o ile ona przekracza 3% żywej wagi a w odniesieniu do macior 5 kg.

(2) Przy dokonanym już rozliczeniu sprzedawca (właściciel) odpowiada za zwrot wypłaconej za wysoką ceny kupna.

(3) Za kwoty wyłożone w myśl ust. 2 sprzedawca ma prawo zwrotnego poszukiwania przeciwko temu, od kogo nabył zwierzę.

(4) Roszczenie należy podnieść natychmiast po uboju, najpóźniej w ciągu trzech dni po uboju.

(5) Dowód na brzemienność i na wysokość jej wagi winien przeprowadzić kupujący.

§ 6

Ceny na bydło rzeźne poza targami na bydło rzeźne.

Gubernator okręgu (urząd kontroli cen wspólnie z wydziałem żywienia i rolnictwa) określa jakie ceny obowiązują odnośnie do handlu bydlętem rzeźnym i końmi rzeźnymi poza targami na bydło rzeźne. Ceny należy obliczać w ten sposób, że od ceny targu wylicznego potrąca się koszty transportu, utratę wagi itd., powstające zazwyczaj przy dostawie do miejsca hurtowej konsumpcji.

Targiem wylicznym

dla Okręgu Galizien (Galicja)
jest targ na bydło rzeźne Lemberg,
dla Okręgu Krakau
jest targ na bydło rzeźne Krakau,
dla Okręgu Lublin
jest targ na bydło rzeźne Lublin,
dla Okręgu Radom
jest targ na bydło rzeźne Radom,
dla Okręgu Warschau
jest targ na bydło rzeźne Warschau.

II. Abschnitt.

Großhandel mit Fleisch, einschließlich der Innereien, Wurst- und Fleischwaren.

§ 7

Fleischgüteklassen.

(1) Für den Fleischhandel gilt Rindfleisch von Tieren der Schlachtwertklassen a und b als Fleisch I. Güte, Rindfleisch von Tieren der Schlachtwertklasse c als Fleisch II. Güte und Rindfleisch von Tieren der Schlachtwertklasse d als Fleisch III. Güte.

(2) Kalbfleisch von Tieren der Schlachtwertklassen a und b gilt als Fleisch I. Güte, Kalbfleisch von Tieren der Schlachtwertklassen c und d als Fleisch II. Güte.

§ 8

Schlachtgewicht.

(1) Der Großhandel mit Fleisch darf nur nach Schlachtgewicht erfolgen.

(2) Schlachtgewicht ist das Gewicht des geschlachteten Tieres, von dem nur die nachstehenden Teile abgetrennt sein dürfen:

1. Bei Rindvieh mit Ausnahme der Kälber:
 - a) die Haut,
 - b) der Kopf hinter dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel (Genick),
 - c) die Füße im unteren Gelenk der Fußwurzel,
 - d) die Organe und Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit den anhaftenden Fettpolstern (Herz-, Lungen-, Darm-, Gekröse- oder Mittelfett) mit Ausnahme der Nieren und des Nieren-, Becken- und Schlußfettes.
 - e) die an der Wirbelsäule und im vorderen Teil der Brusthöhle gelegenen Blutgefäße mit den anhaftenden Geweben einschließlich der Luftröhre und des sehnigen Teiles des Zwerchfells,
 - f) das Rückenmark,
 - g) bei männlichen Rindern die Geschlechtsteile mit Ausnahme des Sackfettes,
 - h) bei Kühen und über die Hälfte der Zeit trächtigen Kalben das Euter.
2. Bei Kälbern:
 - a) das Fell, der Kopf, die Füße, die Organe der Eingeweide der Brust- und Bauchhöhle mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes, der Nabel, bei männlichen Kälbern die Geschlechtsteile,
 - b) oder die Eingeweide der Bauchhöhle mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes, der Nabel, bei männlichen Kälbern die Geschlechtsteile,
 - c) oder der Kopf, die Füße, die Organe und Eingeweide der Brust- und Bauchhöhle mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes, der Nabel, bei männlichen Kälbern die Geschlechtsteile.
3. Bei Schweinen: die Organe und Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle nebst Zunge, Luftröhre und Schlund mit Ausnahme der Nieren und des Schmers (Flomen, Liesen), bei männlichen Schweinen die äußeren Geschlechtsteile.
4. Bei Schafen: die Haut, der Kopf, die Füße, die Organe und Eingeweide, die Geschlechtsteile, alle diese Teile wie bei Rindvieh.
5. Bei Pferden: wie bei Rindvieh.

Rozdział II.

Handel hurtowy mięsem, łącznie z wnętrznościami, wyrobami wędliniarskimi i mięsnymi.

§ 7

Klasy jakości mięsa.

(1) Dla handlu mięsem uchodzi mięso wołowe ze zwierząt klas wartości ubojowej a i b za mięso I jakości, mięso wołowe ze zwierząt klas wartości ubojowej c za mięso II jakości a mięso wołowe ze zwierząt klas wartości ubojowej d za mięso III jakości.

(2) Cielęcina ze zwierząt klas wartości ubojowej a i b uchodzi za mięso I jakości, cielęcina ze zwierząt klas wartości ubojowej c i d za mięso II jakości.

§ 8

Waga bita.

(1) Handel hurtowy mięsem wolno prowadzić tylko według wagi bitej.

(2) Waga bitą jest waga zabitego zwierzęcia, od którego mogą być oddzielone tylko niżej wymienione części:

1. U bydła rogatego z wyjątkiem cieląt:
 - a) skóra,
 - b) głowa za kością potyliczną i pierwszym kręgiem szyjnym (kark),
 - c) nogi w dolnym stawie pęciny,
 - d) narządy i wnętrzności klatki piersiowej, jamy brzusznej i miednicowej wraz z przylegającymi podściółkami tłuszczu, (serca, płuc, trzewi i śródjelicia lub tłuszczu środkowego) z wyjątkiem nerek i tłuszczu nerek, tłuszczu miednic i tłuszczu końcowego przy kapie,
 - e) położone przy kręgosłupie i w przedniej części klatki piersiowej naczynia krwionośne wraz z przylegającymi tkankami łącznie z tchawicą i żyłową częścią osierdzia,
 - f) mlecz pacierzowy,
 - g) u rogatego bydła samczego części płciowe z wyjątkiem tłuszczu workowego,
 - h) u krów i cieląt, które odbyły ponad połowę czasu cielnego, wymię.
2. U cieląt:
 - a) skóra, głowa, nogi, narządy i wnętrzności klatki piersiowej i jamy brzusznej z wyjątkiem nerek i tłuszczu nerek, pępka, u cieląt samczych części płciowe,
 - b) albo wnętrzności jamy brzusznej z wyjątkiem nerek i tłuszczu nerek, pępka, u cieląt samczych części płciowe,
 - c) albo głowa, nogi, narządy i wnętrzności klatki piersiowej i jamy brzusznej z wyjątkiem nerek i tłuszczu nerek, pępka, u cieląt samczych części płciowe.
3. U świń: narządy i wnętrzności klatki piersiowej, jamy brzusznej i miednicowej wraz z ozorem, tchawicą i gardzielem z wyjątkiem nerek i sadła, u wieprzy zewnętrzne części płciowe.
4. U owiec: skóra, głowa, nogi, narządy i wnętrzności, części płciowe, wszystkie te części jak u bydła rogatego.
5. U koni: jak u bydła rogatego.

In den Ziffern 1 bis 4 nicht aufgeführte Teile des Tieres, die bei der Fleischbeschau beanstandet worden sind, zählen mit zum Schlachtgewicht.

(3) Das Gewicht des Fleisches ist in ausgekühltem Zustand festzustellen. Als ausgekühlt gilt Fleisch, wenn es nach der Schlachtung in einem Kühlraum oder Vorkühlraum oder in einem sonstigen gut durchlüfteten Raum mindestens zwölf Stunden gekühlt worden ist.

§ 9

Kenntlichmachung der Fleischgüteklassen.

In den Gemeinden mit Schlachtviehmärkten werden für den Großhandel mit Fleisch die Hälften und Viertel von Rindern und die aus dem Fell geschlagenen Kälber auf Grund ihrer Schlachtwertklasseneinreihung nach ihrer Qualität abgestempelt. Diese Abstempelung ist beim Verkauf maßgebend, und zwar auch dann, wenn das Fleisch später einem anderen Schlachtviehmarkt zugeführt wird.

§ 10

Großhandelspreise für Fleisch.

Für den Großhandel mit Fleisch werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

I. Rinderhälften und Rindfleisch je 100 kg in Zloty

I. Połówki bydła rogatego i mięso wołowe za każde 100 kg w złotych

	Güteklasse — Klasa jakości								knochenloses Rindfleisch mięso wołowe bez kości
	I		II			III			
	Ochsen Färsen woły jałówki	Bullen Kühe buhaje krowy	Ochsen Färsen woły jałówki	Bullen buhaje	Kühe krowy	Ochsen Färsen woły jałówki	Bullen buhaje	Kühe krowy	
Warschau	282	268	242	229	224	211	198	180	253
Krakau	273	260	233	220	216	202	189	172	244
Kielce, Radom, Tarnow, Tschen- stochau	255	242	216	202	198	185	172	154	227
Lublin, Przemyśl	246	233	207	194	189	176	163	145	218
Lemberg	242	229	202	189	185	172	158	143	213
Stanislaw	217	207	182	169	167	154	143	127	184

II. Schweinefleisch je 100 kg in Zloty

Warschau	300
Krakau	291
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	273
Przemyśl, Lublin	267
Lemberg	263
Stanislaw	247

II. Wieprzowina za każde 100 kg w złotych

Warschau	300
Krakau	291
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	273
Przemyśl, Lublin	267
Lemberg	263
Stanislaw	247

III. Kalbfleisch je 100 kg in Zloty — Cielęcina za każde 100 kg w złotych

	Kälber ohne Fell cielęta bez skóry			Kälber im Fell mit Kopf, Geschlinge und Füßen cielęta w skórze z głową, osierdziem i nogami		Kälber im Fell ohne Kopf, Geschlinge und Füße cielęta w skórze bez głowy, osierdzia i nóg	
	Güteklasse — Klasa jakości		knochenloses Fleisch mięso bez kości	Güteklasse — Klasa jakości		Güteklasse — Klasa jakości	
	I	II		I	II	I	II
Krakau, Warschau Kielce, Radom, Tarnow, Tschen- stochau, Lublin, Przemyśl	235	194	249	198	154	218	169
Lemberg	216	176	231	180	141	198	155
Stanislaw	211	172	227	176	139	193	153
Stanislaw	189	154	205	158	125	174	137

Części zwierzęcia nie wymienione w punktach 1 do 4, które zakwestionowano przy oględzinach mięsa, zalicza się do wagi bitej.

(3) Wagę mięsa należy ustalić w stanie wychłodzonym. Mięso uważa się za wychłodzone, jeżeli co najmniej dwanaście godzin po uboju chłodziło się w chłodni lub w przedchłodni albo innym dobrze przewiewnym miejscu.

§ 9

Oznaczenie klas jakości mięsa.

W gminach, w których odbywają się targi na bydło rzeźne, zaopatruje się połówki i ćwierci bydła rogatego i cieląt bez skóry w pieczęć dla handlu hurtowego mięsem na podstawie zakwalifikowania ich do klas wartości ubojowej według ich jakości. To zaopatrzenie w pieczęć jest miarodajne przy sprzedaży, a mianowicie także wówczas, gdy mięso przeznacza się później na inny targ na bydło rzeźne.

§ 10

Ceny hurtowe za mięso.

Dla handlu hurtowego mięsem ustala się następujące ceny maksymalne:

IV. Hammelfleisch je 100 kg in Zloty

IV. Baranina za każde 100 kg w złotych

	Güteklasse — Klasa jakości	
	I	II
Warschau	304	264
Krakau, Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin	286	246
Lemberg	279	239
Stanislaw	269	229

V. Pferdefleisch je 100 kg in Zloty

V. Mięso końskie za każde 100 kg w złotych

	Güteklasse — Klasa jakości	
	I	II
Warschau	185,—	154,—
Krakau	177,60	147,80
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	166,50	138,50
Lublin, Przemyśl	159,—	132,50
Lemberg	155,40	129,—
Stanislaw	144,—	120,—

Für Pferde minderer Qualität müssen die Höchstpreise angemessen unterschritten werden.

§ 11

Großhandelspreise für Innereien.

Der Großhandel mit Innereien hat nur nach Gewicht, der Großhandel mit Blut und Blutplasma nach Litern zu erfolgen. Das Gewicht der Innereien ist in ausgekühltem Zustand zu ermitteln.

Als ausgekühlt gelten Innereien, wenn sie nach der Schlachtung in einem Kühlraum, Vorkühlraum oder sonst gut durchlüfteten Raum mindestens zwölf Stunden gekühlt sind.

Für den Großhandel mit Innereien werden folgende Höchstpreise je Kilogramm in Zloty festgesetzt:

Za konie niższej jakości ceny maksymalne musi się odpowiednio obniżyć.

§ 11

Ceny hurtowe za wnętrzności.

Handel hurtowy wnętrznościami odbywa się tylko według wagi, handel hurtowy krwią i osoczem krwi według litrów. Wagę wnętrzności należy ustalić w stanie wychłodzonym. Wnętrzności uważa się za wychłodzone, jeżeli co najmniej dwanaście godzin po uboju chłodzone są w chłodni, w przedchłodni albo w innym dobrze przewiewnym miejscu.

Za handel hurtowy wnętrznościami ustala się następujące ceny maksymalne za każdy kilogram w złotych:

I. Rinder I. Bydło rogate	Warschau	Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin, Przemyśl.	Lemberg	Stanislaw
Kopf mit Zunge und Hirn. głowa z ozorem i mózgiem	0,92	0,90	0,86	0,82	0,80	0,69
ohne Zunge und Hirn . . bez ozora i mózgu	0,51	0,50	0,47	0,45	0,44	0,38
Hirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	2,24	2,20	2,08	1,99	1,95	1,64
Zunge ohne Knoten, frisch und gesalzen	3,16	3,10	2,94	2,81	2,75	2,37
ozór bez chrząstki, świeży i solony						
mit Knoten	2,26	2,20	2,03	1,90	1,84	1,45
z chrząstką						
Mäuler, gebrüht	-0,56	0,55	0,52	0,50	0,49	0,44
pysk, parzony						
Herz	1,84	1,80	1,71	1,64	1,62	1,38
serce						
Lunge	0,56	0,55	0,52	0,50	0,49	0,44
pluca						

I. Rinder I. Bydło rogate	Warschau	Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Leber, I. Sorte wątroba I gatunku	3,26	3,20	3,03	2,90	2,84	2,45
II. Sorte, ausgeschnitten. II gatunku, wycięta	2,24	2,20	2,08	1,99	1,95	1,68
Nieren nerki	2,24	2,20	2,08	1,99	1,95	1,64
Milz śledziona	0,56	0,55	0,52	0,50	0,49	0,44
Pansen, gebrüht und gesalzen żwacz, oparzony i solony	0,56	0,55	0,52	0,50	0,49	0,44
Euter wymię	0,56	0,55	0,52	0,50	0,49	0,44
Sehnen, Flechsen ścięgna, żyły	0,41	0,40	0,38	0,36	0,36	0,31
Talg, roh łój, surowy	1,63	1,60	1,52	1,45	1,42	1,22
ausgelassen topiony	2,04	2,00	1,93	1,82	1,78	1,64
Netz- und Darmfett łój siatkowy i jelitowy	1,33	1,30	1,26	1,18	1,16	1,00
Rinderblut ohne Fibrisol krew bydła rogatego, bez fibrizolu	0,16	0,16	0,15	0,14	0,14	0,12
mit Fibrisol z fibrizolem	0,27	0,26	0,25	0,24	0,24	0,20
Plasma osocze	0,40	0,38	0,36	0,34	0,33	0,31
II. Schweine II. Świnie						
Zunge ohne Knoten ozór bez chrząstek	2,90	2,90	2,75	2,67	2,61	2,47
mit Knoten z chrząstkami	2,20	2,20	2,09	2,02	1,98	1,87
Hirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	2,20	2,20	2,09	2,02	1,98	1,87
Geschlinge (Lunge, Leber, Herz, Zunge) osierdzie (płuca, wątroba, serce, ozór)	2,50	2,50	2,38	2,30	2,25	2,13
Lunge mit Herz płuca z sercem	1,10	1,10	1,05	1,01	0,99	0,94
ohne Herz bez serca	0,65	0,65	0,62	0,60	0,59	0,55
Herz serce	2,00	2,00	1,90	1,84	1,80	1,70
Leber, frisch und gesalzen wątroba, świeża i solona	3,20	3,20	3,05	2,95	2,88	2,72
Nieren nerki	2,40	2,40	2,28	2,20	2,16	2,04
Milzen śledziona	0,55	0,55	0,52	0,51	0,50	0,47
Mickernfett tłuszcz kreskowy	2,50	2,50	2,38	2,30	2,25	2,13
Blut je Liter krew za każdy litr	0,20	0,20	0,19	0,18	0,18	0,17

III. Kälber III. Cieleta	Warschau, Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin, Przemyśl	Lemberg	Stanislaw
Kopf mit Zunge und Hirn . głowa z ozorem i mózgiem	1,20	1,08	1,08	1,01
ohne Zunge und Hirn . . . głowa bez ozoru i mózgu	0,60	0,54	0,54	0,50
Hirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	2,20	1,98	1,97	1,85
Zunge ohne Knoten, frisch und gesalzen ożór bez chrząstki, świeży i solony	3,10	2,88	2,79	2,60
mit Knoten z chrząstką	2,20	1,98	1,97	1,85
Geschlinge (Lunge, Leber, Milz, Herz) osierdzie (płuca, wątroba, śledziona, serce)	2,20	1,98	1,97	1,85
Herz serce	2,00	1,80	1,80	1,68
Lunge płuca	0,80	0,72	0,72	0,67
Leber wątroba	3,60	3,25	3,23	3,02
Gekröse, gebrüht śródjelicie, oparzone	0,80	0,72	0,72	0,67
Füße, gebrüht, pro Gang . . nogi, oparzone, za sztukę	0,60	0,54	0,54	0,50
Blut je Liter krew za każdy litr	0,20	0,18	0,18	0,17
IV. Schafe IV. Owce	Warschau	Krakau, Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin, Przemyśl	Lemberg	Stanislaw
Kopf mit Zunge und Hirn . głowa z ozorem i mózgiem	0,50	0,48	0,47	0,44
Geschlinge (Lunge, Leber, Herz) osierdzie (płuca, wątroba, serce)	1,60	1,54	1,51	1,42
Leber wątroba	2,40	2,31	2,32	2,14
Pansen żwacz	0,55	0,53	0,52	0,49
Darmfett uszcz jelitowy	1,30	1,25	1,23	1,16
Talg	1,60	1,54	1,51	1,42

V. Pferde V. Konie	Warschau	Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Kopf mit Zunge und Hirn . głowa z ozorem i mózgiem	0,84	0,81	0,76	0,73	0,71	0,66
Zunge mit Knoten ozór z chrząstką	1,81	1,74	1,63	1,56	1,52	1,41
Herz. serce	1,36	1,31	1,23	1,17	1,14	1,06
Lunge płuca	0,46	0,44	0,42	0,40	0,39	0,36
Leber wątroba	2,86	2,75	2,58	2,46	2,40	2,21
Fett tłuszcz	1,47	1,41	1,32	1,26	1,24	1,15

§ 12

**Großhandelspreise
für Wurst- und Fleischwaren.**

(1) Der Großhandel mit Wurst- und Fleischwaren aus Rind-, Kalb-, Schweine-, Schaf- oder Pferdefleisch darf nur nach Gewicht erfolgen.

Die Konsumwurstsorten und geräucherter magerer Speck müssen mit 15 v. H. unter dem jeweiligen Kleinverkaufspreis des Wiederverkäufers abgegeben werden.

Die anderen zur Herstellung zugelassenen Wurstsorten müssen mit 18 v. H., fetter geräucherter Speck mit 10 v. H. unter dem jeweiligen Kleinverkaufspreis des Wiederverkäufers abgegeben werden.

(2) Der Großhandelspreis für Knochenfett beträgt 4,60 Zloty je Kilogramm.

III. Abschnitt.

**Kleinhandel mit Fleisch, Wurst-
und Fleischwaren.**

§ 13

Kleinhandelspreise für Fleisch.

(1) Für den Kleinhandel mit Fleisch werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

I. Rindfleisch je Kilogramm in Zloty — Wołowina za każdy kilogram w złotych

	Warschau			Krakau			Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau		
	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości
	I	II		I	II		I	II	
Rostbeef ohne Knochen . rostbef bez kości	4,80	4,25	—	4,70	4,15	—	4,45	3,85	—
Rindsfilet połędwica wołowa	4,80	4,25	—	4,70	4,15	—	4,45	3,85	—
Schmorfleisch mięso pieczeniowe									
ohne Knochen bez kości	3,85	3,40	—	3,75	3,30	—	3,55	3,10	—
mit Knochen z kośćm	3,10	2,75	—	3,05	2,60	—	2,90	2,45	—

§ 12

**Ceny hurtowe
za wyroby wędliniarskie i mięsne.**

(1) Handel hurtowy wyrobami wędliniarskimi i mięsnymi z mięsa wołowego, cielęciny, wieprzowiny, baraniny lub z mięsa końskiego może odbywać się tylko według wagi.

Rodzaje kielbasy przeznaczonej do konsumpcji i przerastała słonina wędzona muszą być oddawane z 15% obniżką każdorazowej ceny sprzedaży detalicznej odsprzedawcy.

Inne rodzaje kielbasy dopuszczone do wyrobu muszą być oddawane z 18% a słonina tłusta wędzona z 10% obniżką każdorazowej ceny sprzedaży detalicznej odsprzedawcy.

(2) Cena hurtowa za szpik kostny wynosi 4,60 złotego za każdy kilogram.

Rozdział III.

**Handel detaliczny mięsem, wyrobami
wędliniarskimi i mięsnymi.**

§ 13

Ceny detaliczne za mięso.

(1) Dla handlu detalicznego mięsem ustala się następujące ceny maksymalne:

	Lublin, Przemyśl			Lemberg			Stanisław		
	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości
	I	II		I	II		I	II	
Suppenfleisch (hohe Rippe, Spannrippe, Kamm, Nachbrust, dünne Querrippe, Hals-, Bauch- und Beinflfleisch)	2,60	2,20	—	2,58	2,16	—	2,33	1,94	—
mięso rosolowe (grube żebra, szpunder, kłębówka, mostek, cienkie żebra, karkówka, brzuchowina i gicze)									
Schabefleisch	3,40	—	—	3,34	—	—	3,01	—	—
mięso żyłowane									
Gehacktes, auch gemischt	2,75	—	—	2,69	—	—	2,42	—	—
mięso sickane, także mieszane									
Rouladen	3,85	3,40	—	3,76	3,34	—	3,39	3,01	—
rolady									
Zunge									
ohne Schlund	—	—	3,38	—	—	3,29	—	—	2,96
ozór bez chrząstki									
mit Schlund	—	—	2,29	—	—	2,22	—	—	1,88
z chrząstką									
Hirn je Kilogramm	—	—	2,40	—	—	2,35	—	—	2,11
mózg za każdy kilogram									
Herz	—	—	1,96	—	—	1,91	—	—	1,80
serce									
Lunge	—	—	0,60	—	—	0,58	—	—	0,52
płuca									
Leber, I. Sorte	—	—	3,48	—	—	3,29	—	—	3,04
wątroba, I gatunku									
II. Sorte	—	—	2,40	—	—	2,35	—	—	2,11
II gatunku									
Nieren	—	—	2,29	—	—	2,22	—	—	1,88
nerki									
Kaldaunen, Flacki	—	—	0,60	—	—	0,58	—	—	0,52
flaki									
Euter	—	—	0,60	—	—	0,58	—	—	0,52
wymię									
Talg, roh	—	—	1,57	—	—	1,54	—	—	1,48
łój, surowy									
ausgelassen	—	—	2,00	—	—	1,93	—	—	1,84
topiony									
Knochen	0,70	0,30	—	0,70	0,30	—	0,60	0,30	—
kości									

II. Schweinefleisch je Kilogramm in Zloty — Wieprzowina za każdy kilogram w złotych

	Warschau, Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenschostchau	Lublin, Przemyśl	Lemberg	Stanisław
Filet	4,80	4,73	4,50	4,46	3,98
połędwica					
Schnitzel	4,80	4,73	4,50	4,46	3,98
mięso na sznycle					
Weißbraten und Kotelett	4,19	3,93	3,75	3,68	3,31
wieprzowe mięso pieczeniowe i kotlety					

	Warschau, Krakau	Kielec, Radom, Tarnow, Tschenstochau	Lublin, Przemysl	Lemberg	Stanislaw
Rippchen, frisch zeberka, świeże	2,92	2,76	2,65	2,59	2,32
gepökelt marynowane	3,06	2,90	2,78	2,74	2,46
Kamm kłębówka	3,68	3,45	3,34	3,27	2,95
Schulterblatt łopatka	3,52	3,31	3,17	3,10	2,80
Schinkenfleisch mit Kno- chen mięso szynkowe z kośćmi	3,51	3,36	3,10	3,05	2,74
Gulasch mięso na gulasz	3,57	3,28	3,22	3,15	2,83
Bauch ohne Beilage brzuchowina bez dokładki	3,02	2,83	2,70	2,65	2,40
Eisbein ohne Spitzbein kolanko surowe bez ratek	2,71	2,55	2,36	2,42	2,16
Spitzbein ratki	0,67	0,62	0,60	0,58	0,52
Kopf ohne Backe głowa bez policzka	1,15	0,98	0,80	0,74	0,70
Kochschinken im Auf- schnitt szynka gotowana krajana	7,36	6,92	6,67	6,53	5,90
roher Schinken szynka surowa	6,53	6,14	5,90	5,77	5,20
Schinkenspeck, mager, geräuchert tłuszcz od szynki, przeraśnięty, wędzony	5,52	5,35	5,12	5,00	4,51
Zunge mit Knoten ożór z chrząstką	2,64	2,53	2,42	2,38	2,24
ohne Knoten bez chrząstki	3,48	3,30	3,20	3,13	2,98
Ohren und Schwänze uszy i ogony	1,60	1,45	1,40	1,37	1,10
Hirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	2,64	2,53	2,42	2,38	2,24
Herz serce	2,40	2,28	2,21	2,16	2,04
Lunge płuca	0,78	—,74	—,72	—,71	—,66
Nieren nerki	2,88	2,76	2,64	2,60	2,44
Geschlinge osterdzie	3,00	2,85	2,76	2,70	2,65
Schweinsleber wątroba wieprzowa	3,84	3,65	3,54	3,46	3,26
Lieser sadło	3,57	3,34	3,22	3,15	2,83
Rückenfett bil	3,57	3,34	3,22	3,15	2,85
Schmalz smalec	4,60	4,37	4,26	4,16	3,74
Speck, fett, geräuchert słonina, tłusta, wędzona	4,26	4,03	3,83	3,77	3,40
mager, geräuchert przeraśnięta, wędzona	4,72	4,49	4,30	4,20	3,80

III. Kalbfleisch je Kilogramm in Zloty — Ciecina za każdy kilogram w złotych

	Warschau, Krakau			Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin, Przemysl		
	Güteklasse klasa jakości		Einheitspreis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheitspreis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości
	I	II	I u. II	I	II	I u. II
Kotelett mięso na kotlety	3,30	2,80	—	3,00	2,60	—
Keule dyszek	3,01	2,55	—	2,75	2,33	—
Rücken mit Nierenstück górką z nerkami	3,01	2,55	—	2,75	2,33	—
Schulter łopatka	2,77	2,31	—	2,53	2,11	—
Kamm und Hals kłębówka i szyja	2,51	2,05	—	2,31	1,87	—
Brust und Bauch mostek i brzuchowina	2,77	2,31	—	2,53	2,11	—
Haxe kolanko	2,00	1,74	—	1,76	1,58	—
Zunge ohne Knoten ozór bez chrząstek	—	—	3,72	—	—	3,35
mit Knoten z chrząstkami	—	—	2,64	—	—	2,38
Geschlinge osierdzie	—	—	2,64	—	—	2,38
Leber wątroba	—	—	4,32	—	—	3,91
Schnitzel mięso na sznyce	—	—	6,10	—	—	5,50
Gehirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	—	—	2,64	—	—	2,38
	Lemberg			Stanislau		
Kotelett mięso na kotlety	3,00	2,50	—	2,70	2,30	—
Keule dyszek	2,70	2,29	—	2,42	2,07	—
Rücken mit Nierenstück górką z nerkami	2,70	2,29	—	2,42	2,07	—
Schulter łopatka	2,47	2,07	—	2,22	1,85	—
Kamm und Hals kłębówka i szyja	2,27	1,83	—	2,05	1,65	—
Brust und Bauch mostek i brzuchowina	2,47	2,07	—	2,42	1,85	—
Haxe kolanko	1,72	1,56	—	1,54	1,41	—
Zunge ohne Knoten ozór bez chrząstek	—	—	3,35	—	—	3,12
mit Knoten z chrząstkami	—	—	2,38	—	—	2,22
Geschlinge osierdzie	—	—	2,28	—	—	2,22
Leber wątroba	—	—	3,89	—	—	3,69
Schnitzel mięso na sznyce	—	—	5,42	—	—	4,70
Gehirn je Kilogramm mózg za każdy kilogram	—	—	2,38	—	—	2,22

IV. Hammelfleisch je Kilogramm in Zloty — Baranina za każdy kilogram w złotych

	Warschau		Krakau, Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Lublin, Przemysl		Lemberg		Stanislaw	
	Güteklasse klasa jakości		Güteklasse klasa jakości		Güteklasse klasa jakości		Güteklasse klasa jakości	
	I	II	I	II	I	II	I	II
Keule dyszek	3,48	3,03	3,18	2,85	3,14	2,57	3,00	2,57
Rücken mit Nieren- stück górką z nerkami	3,48	3,03	3,18	2,73	3,14	2,57	3,00	2,57
Kamm kłębówka	3,26	2,80	2,96	2,50	2,85	2,49	2,77	2,46
Blatt łopatka	3,26	2,80	2,96	2,50	2,85	2,49	2,77	2,46
Bauch und Brust . . . mostek i brzuchowina	3,03	—	2,73	—	2,70	—	2,56	—
Leber wątroba	3,08	—	2,78	—	2,75	—	2,61	—
Talg, roh tój, surowy	2,08	—	1,80	—	1,78	—	1,70	—
Geschlinge osierdzie	2,08	—	1,80	—	1,78	—	1,70	—
Pansen żwacz	0,84	—	0,63	—	0,60	—	0,60	—
Kopf mit Zunge und Hirn głowa z ozorem i mózgiem	0,78	—	0,57	—	0,55	—	0,54	—

V. Pferdefleisch je Kilogramm in Zloty — Mięso końskie za każdy kilogram w złotych

	Warschau			Krakau			Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau		
	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości
	I	II		I	II		I	II	
Schmorfleisch ohne Knochen mięso pieczeniowe bez kości	2,90	2,48	—	2,78	2,38	—	2,61	2,23	—
mit Knochen z kośćmi	2,35	2,01	—	2,25	1,93	—	2,11	1,81	—
Suppenfleisch (hohe Rip- pe, Spannrippe, Kamm, Nachbrust, dünne Quer- rippe, Hals-, Bauch- und Beinfleisch) mięso rosółowe (grube żebra, szpun- der, kłębówka, mostek, cienkie żebra, karkówka, brzuchowina i gicze)	2,17	1,88	—	2,08	1,80	—	1,95	1,69	—
Gehacktes mięso siekane	2,64	—	—	2,53	—	—	2,38	—	—
Zunge ozór	—	—	2,84	—	—	2,78	—	—	2,56
Leber wątroba	—	—	2,93	—	—	2,81	—	—	2,64
Knochen kości	—	0,58	—	—	0,56	—	—	0,53	—

	Lublin, Przemysl			Lemberg			Stanislaw		
	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości	Güteklasse klasa jakości		Einheits- preis für Güteklasse cena jednolita za klasę jakości
	I	II	I u. II	I	II	I u. II	I	II	I u. II
Schmorfleisch ohne Knochen	2,49	2,13	—	2,42	2,08	—	2,26	1,94	—
mięso pieczeniowe bez kości									
mit Knochen	2,02	1,73	—	1,97	1,69	—	1,83	1,57	—
z kośćmi									
Suppenfleisch (hohe Rip- pe, Spannrippe, Kamm, Nachbrust, dünne Quer- rippe, Hals-, Bauch- und Beinflfleisch)	1,87	1,62	—	1,83	1,58	—	1,69	1,47	—
mięso rosółowe (grube żebra, szpun- der, kłebówka, mostek, cienkie żebra, karkówka, brzuchowina i gicze)									
Gehacktes	2,27	—	—	2,22	—	—	2,06	—	—
mięso siekane									
Zunge	—	—	2,40	—	—	2,39	—	—	2,22
oźór									
Leber	—	—	2,52	—	—	2,46	—	—	2,29
wątroba									
Knochen	—	0,50	—	—	0,49	—	—	0,45	—
kości									

(2) Die Fleischpreise beziehen sich, soweit nichts anderes angegeben ist, auf Fleischstücke mit eingewachsenen Knochen, nicht dagegen auf Fleischstücke mit besonderer Knochenbeilage.

(3) Soweit sich Fleischpreise auf Fleisch mit Knochen beziehen, erhöht sich der Kleinhandelshöchstpreis für Fleisch ohne Knochen, sofern er in dieser Anordnung nicht ausdrücklich festgesetzt ist, beim Rindfleisch und Pferdefleisch bis zu 25 v. H., beim Schweinefleisch bis zu 20 v. H., beim Kalbfleisch bis zu 30 v. H.

§ 14

Kleinhandelspreise für Wurst- und Fleischwaren.

Für den Kleinhandel mit Wurst- und Fleischwaren werden folgende Höchstpreise je Kilogramm in Zloty festgesetzt:

(2) Ceny mięsa odnoszą się, o ile nic innego nie podano, do sztuk mięsa z wrośniętymi kośćmi, a nie do sztuk mięsa z osobną dokładką kości.

(3) Jeżeli ceny mięsa odnoszą się do mięsa z kośćmi, to w handlu detalicznym podwyższa się cena maksymalna za mięso bez kości, o ile nie jest ona wyraźnie ustalona w niniejszym zarządzeniu, za mięso wołowe i końskie do 25⁰/₀, za wieprzowinę do 20⁰/₀, za cielęcinę do 30⁰/₀.

§ 14

Ceny detaliczne za wyroby wędliniarskie i mięsne.

Dla handlu detalicznego wyrobami wędliniarskimi i mięsnymi ustala się następujące ceny maksymalne za każdy kilogram w złotych:

	Warschau, Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Przemysl	Lublin	Lemberg	Stanislaw
Zerelatwurst	7,33	7,20	7,04	6,88	6,20
serwelatkowa					
Salami	7,33	7,20	7,04	6,88	6,20
salami					
Streichwurst I (Braunschweiger Art) . .	5,33	5,10	4,88	4,77	4,32
do smarowania I (brunswicka)					
Streichwurst II	4,83	4,60	4,38	4,33	3,90
do smarowania II					

	Warschau, Krakau	Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau, Przemysl	Lublin	Lemberg	Stanislaw
Bierwurst piwowa	5,60	5,10	4,90	4,70	4,45
Jagdwurst myśliwska	4,66	4,44	4,20	4,12	3,72
Knackwurst serwelatki	4,66	4,55	4,44	4,32	3,90
Schinkenwurst szynkowa	5,20	5,00	4,80	4,60	4,40
Wiener Würstchen parówki wiedeńskie	4,66	4,55	4,40	4,35	3,90
Fleischwurst kielbasa siekana	4,22	4,00	3,78	3,70	3,35
Preßkopf głowizna	4,20	4,10	3,88	3,79	3,40
Polnische siekana zwykła	3,88	3,77	3,55	3,48	3,15
Blutwurst I (Thüringer). krwista I (turyngska)	4,20	4,10	3,88	3,80	3,42
Blutwurst II krwista II	2,44	2,33	2,22	2,16	1,95
Zungenwurst salceson ozorkowy	5,00	4,88	4,55	4,46	4,02
Krakauer krakowska	5,50	5,40	5,10	4,85	4,60
Leberwurst I wątrobianka I	5,32	5,22	5,00	4,88	4,40
Leberwurst II wątrobianka II	3,00	2,89	2,68	2,60	2,35
Sülze, Schwartenmagen . galareta, galaretki	4,20	4,10	3,88	3,80	3,40
Grüzwurst kiszka kaszana	1,55	1,44	1,35	1,30	1,18
Bratwurst, frisch kielbasa biała, świeża	4,40	4,20	4,00	3,80	3,60
Fleischsalat sałatka mięsna	5,60	5,40	5,20	5,00	4,80
Gemüsesalat sałatka jarzynowa	4,60	4,50	4,30	4,10	3,90

Kleinhandelspreise für Pferdewurst
je Kilogramm in Zloty:

Warschau	3,05
Krakau	2,93
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	2,75
Lublin, Przemysl	2,62
Lemberg	2,55
Stanislaw	2,38

IV. Abschnitt.

Schlußbestimmungen.

§ 15

Andere Wurstsorten.

Andere als die im § 14 aufgeführten Wurstsorten dürfen nur mit Genehmigung der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der

Ceny detaliczne za kielbasy końskie
za każdy kilogram w złotych:

Warschau	3,05
Krakau	2,93
Kielce, Radom, Tarnow, Tschenstochau	2,75
Lublin, Przemysl	2,62
Lemberg	2,55
Stanislaw	2,38

Rozdział IV.

Postanowienia końcowe.

§ 15

Inne rodzaje wędlin.

Inne rodzaje wędlin, aniżeli wymienione w § 14, wolno wyrabiać tylko za zezwoleniem Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Ge-

Regierung des Generalgouvernements hergestellt und zu den jeweils vom Amt für Preisbildung in der Regierung des Generalgouvernements festzusetzenden Preisen feilgehalten und veräußert werden.

§ 16

Preisfestsetzung für Fleisch, Wurst- und Fleischwaren außerhalb der Schlachtviehmärkte.

Für den Groß- und Kleinhandel mit Fleisch, Wurst- und Fleischwaren außerhalb der in den §§ 10, 11, 13 und 14 bezeichneten Gebiete setzt der Gouverneur des Distrikts (Amt für Preisüberwachung gemeinsam mit der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) die Preise entsprechend den Preisabstufungen für Schlachtvieh fest.

§ 17

Beleg für verkaufte Waren.

Fleischereien und sonstige Verkaufsstellen für Fleisch, Fett, Wurst- oder Fleischwaren haben beim Verkauf von Fleisch- oder Wurstwaren oder der vorstehend genannten Fette auf Verlangen eines Kunden einen Beleg auszustellen, aus dem die Bezeichnung der Ware, die Güteklasse, das Gewicht und der Preis hervorgehen.

§ 18

Ausnahmen.

Die Regierung des Generalgouvernements (Amt für Preisbildung gemeinsam mit der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) kann Ausnahmen von vorstehender Regelung zulassen.

§ 19

Strafbestimmung.

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung werden gemäß § 6 der Preisbildungsverordnung vom 12. April 1940 (VBIGG. I S. 131) bestraft.

§ 20

Inkrafttreten.

Diese Anordnung ist vom 1. August 1943 an anzuwenden. Im gleichen Zeitpunkt tritt die Anordnung über Preise für Schlachtvieh, Fleisch und Wurst vom 16. Dezember 1940 (VBIGG. 1941 S. 1) außer Kraft.

K r a k a u, den 7. Juni 1943.

**Der Leiter
des Amtes für Preisbildung
in der Regierung des Generalgouvernements
Dr. Schulte-Wissermann**

**Der Leiter
der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft
in der Regierung des Generalgouvernements
N a u m a n n**

neralnego Gubernatorstwa oraz wystawiać na sprzedaż i sprzedawać po cenach ustalonych każdorazowo przez Urząd dla Kształtowania Cen w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa.

§ 16

Ustalenie cen za mięso, wyroby wędliniarskie i mięsne poza targami na bydło rzeźne.

Dla handlu hurtowego i detalicznego mięsem, wyrobami wędliniarskimi i mięsnymi poza obszarami określonymi w §§ 10, 11, 13 i 14, gubernator okręgu (urząd kontroli cen wspólnie z wydziałem żywienia i rolnictwa) ustala ceny odpowiednio do obniżki cen za bydło rzeźne.

§ 17

Dowód na sprzedane towary.

Wędliniarnie i inne miejsca sprzedaży mięsa, tłuszczu, wyrobów wędliniarskich i mięsnych winfy przy sprzedaży wyrobów mięsnych lub wędliniarskich albo tłuszczów wyżej wymienionych wystawić na żądanie klienta dowód, z którego wynika oznaczenie towaru, klasa jakości, waga i cena.

§ 18

Wyjątki.

Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Urząd dla Kształtowania Cen wspólnie z Głównym Wydziałem Wyżywienia i Rolnictwa) może dopuścić wyjątki od powyższego unormowania.

§ 19

Postanowienie karne.

Wykroczenia przeciwko niniejszemu zarządzeniu podlegają karze według § 6 rozporządzenia o kształtowaniu cen z dnia 12 kwietnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 131).

§ 20

Wejście w życie.

Zarządzenie niniejsze należy stosować od dnia 1 sierpnia 1943 r. W tym samym czasie traci moc obowiązującą zarządzenie o cenach za bydło rzeźne, mięso i kielbasę z dnia 16 grudnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. 1941 r. str. 1).

K r a k a u, dnia 7 czerwca 1943 r.

**Kierownik
Urzędu dla Kształtowania Cen
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa
Dr Schulte-Wissermann**

**Kierownik
Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa
N a u m a n n**

Zur gefl. Beachtung!

Es wird darauf hingewiesen, daß alle Zuschriften hinsichtlich des Bezuges und der Lieferung des Verordnungsblattes für das Generalgouvernement **nur** an folgende Anschrift zu richten sind:

Auslieferungsstelle
des Verordnungsblattes für das Generalgouvernement
Krakau 1, Postschließfach 110

Zahlungen sind ausschließlich auf die Postscheckkonten der Auslieferungsstelle

Warschau Nr. 400
Berlin Nr. 41 800 zu leisten

Uwaga!

Zwraca się uwagę, iż wszystkie pisma w sprawie prenumeraty i dostarczania Dziennika Rozporządzeń dla Generalnego Gubernatorstwa należy kierować **tylko** pod następującym adresem:

Placówka Wydawnicza
Dziennika Rozporządzeń dla Generalnego Gubernatorstwa
Krakau 1, Skrytka pocztowa 110

Wpłaty należy uskuteczniać wyłącznie na pocztowe konto czekowe placówki wydawniczej

Warschau Nr 400
Berlin Nr 41800

