

Auszug aus dem

Bürgerbuch der Stadt Oberursel von 1913

Druck Heinrich Berlebach

Polizei=Verordnung,

über die Errichtung und den Betrieb von Bäckereien
und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditor=
waren auch Bäckerwaren hergestellt werden.

Bürgerbuch der Stadt Oberursel von 1913
Druck Heinrich Berlebach

Herrn Rudolf Adriaan



Bürgerbuch.

Sammlung

von

**Ortsstatuten, Polizeiverordnungen
und Dienstvorschriften zc.**

für

die Stadt Oberursel



Zusammengestellt
durch den Magistrat Oberursel.

Vorwort.

Bieselbach wurde Seitens der Stadtverordnetenversammlung und der Bürgerschaft der Wunsch geäußert, eine Zusammenstellung der hier geltenden Ortsstatute, Polizeiverordnungen usw. zu besitzen. Der Magistrat hat sich deshalb bereit erklärt, den berechtigten Wünschen nachzukommen und ein Buch herauszugeben, in welchem alle wichtigeren, für die Stadt Oberursel geltenden Bestimmungen enthalten sind. Wenn auch fortgesetzt Änderungen in den Bestimmungen entstehen, so wird das vorliegende Werk, das leider viel umfangreicher geworden ist, als Anfangs angenommen war, doch jedem Stadtverordneten und jedem Bürger ein Nachschlagewerk von Bedeutung sein und ihm die Ausübung etwaiger Ehrenämter wesentlich erleichtern.

Einer zweiten Auflage wird es vorbehalten bleiben, die jetzt dem Werke noch anhaftenden Unvollkommenheiten, sowie noch vorhandene Lücken und Mängel zu beseitigen.

Möge das Werk in Bürgerkreisen wohlwollende Aufnahme finden und zur Aufklärung über Verwaltungsmaßnahmen und Erleichterung des Geschäftsverkehrs beitragen.

Oberursel, im November 1913.

Polizei=Verordnung.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Einführung der Polizeiverwaltung in den neu erworbenen Landesteilen vom 20. September 1867, wird nach Anhörung des Gemeinderats hiermit verordnet was folgt:

§ 1.

Die Bäcker und Verkäufer von Backwaren sind verpflichtet, die Preise und das Gewicht ihrer verschiedenen Backwaren jedesmal für einen Zeitraum von 14 Tagen durch einen von außen sichtbaren Anschlag am Verkaufsorte zur Kenntnis des Publikums zu bringen.

Dieser Anschlag ist am Tage vor Beginn des obengenannten Zeitraums der Bürgermeisterei zur Abstempelung vorzulegen, und mit dem Stempel versehen täglich während der Verkaufszeit auszuhängen.

§ 2.

Die Bäcker und Verkäufer von Backwaren sind verpflichtet, im Verkaufsorte eine Waage mit den erforderlichen geeichten Gewichten aufzustellen, und die Benutzung derselben zum Nachwiegen der verkauften Backwaren und zu polizeilichen Revisionen, welche von Zeit zu Zeit seitens der Polizeibehörden angeordnet werden, zu gestatten.

§ 3.

Das Brot muß gut ausgebacken sein und darf beim Nachwiegen innerhalb der ersten 24 Stunden höchstens 6 Gramm Fehlgewicht auf ein Pfund, von diesem Zeitpunkt an überhaupt nicht mehr als 13 Gramm Fehlgewicht auf ein Pfund haben.

§ 4.

Uebertretungen vorstehender Bestimmungen werden für jeden einzelnen Contraventionsfall mit Geldbuße von 15 Sgr. bis zu 3 Taler, im Falle des Unvermögens mit entsprechender Haft bestraft.

§ 5.

Diese Polizeiverordnung tritt mit dem 1. August 1873 in Kraft.
Oberursel, den 14. Juli 1873.

Der Bürgermeister A u m m ü l l e r .

Polizei-Berordnung,

über die Errichtung und den Betrieb von Bäckereien
und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditor=
waren auch Bäckerwaren hergestellt werden.

Auf Grund der §§ 137 und 139 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 (G. S. S. 195) und gemäß der §§ 6, 12 und 13 der Verordnung vom 20. September 1867 (G. S. S. 1529) wird unter Zustimmung des Provinzialrats für den Umfang der Provinz Hessen-Nassau folgendes verordnet:

§ 1.

Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als einen halben Meter unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen.

Das Maß von 0,50 Meter kann auf 1 Meter erhöht werden, wenn an der zugehörigen Außenwand ein durchgehender Licht- und Lüftungsgraben hergestellt wird. Der Graben muß mindestens 1 Meter breit sein und mit seiner gut zu entwässernden Sohle mindestens 0,15 Meter tiefer als der Fußboden der anstoßenden Räume liegen.

Durch den Regierungs-Präsidenten können auf Antrag Ausnahmen zugelassen werden, wenn auf andere Weise durch zweckmäßige Isolierung des Bodens und ausreichende Licht- und Luftzufuhr den gesundheitlichen Anforderungen entsprochen ist.

§ 2.

Die Arbeitsräume müssen mindestens 3 Meter hoch und mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Größe genügen, um für alle Teile der Räume Luft und Licht in ausreichendem Maße zu gewähren. Die Fenster müssen unmittelbar ins Freie führen und so ein- gerichtet sein, daß sie zum Zwecke der Lüftung ausreichend geöffnet werden können.

Bürgerbuch der Stadt von 1913

Druck Heinrich Berlebach

— 153 —

Der Regierungs-Präsident kann auf Antrag abweichend von den vorstehenden Vorschriften ausnahmsweise die Benutzung von Arbeitsräumen bis zu einer Mindesthöhe von 2,50 m gestatten, soweit nicht das örtliche Baurecht an Räume die zum dauernden Aufenthalt von Menschen bestimmt sind, höhere Anforderungen stellt.

§ 3.

Die Räume müssen mit einem dichten und festen Fußboden versehen und gegen das Eindringen von Erdfeuchtigkeit hinreichend geschützt sein.

Die Wände und Decken müssen, soweit sie nicht mit einer glatten, abwashbaren Bekleidung oder mit einem wasserdichten Anstrich versehen sind, jährlich mindestens einmal mit Kalk frisch angestrichen werden. Der wasserdichte Anstrich muß mindestens alle 5 Jahre erneuert werden.

§ 4.

Die Arbeitsräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit den Bedürfnisanstalten stehen.

Die Abfallröhren der Ausgüsse und Klosetts dürfen nicht durch die Arbeitsräume geführt werden.

§ 5.

In Arbeitsräumen, in denen die Herstellung von Backwaren erfolgt, muß die Zahl der darin beschäftigten Personen so bemessen sein, daß auf jede mindestens 15 Kubikmeter Luftraum entfallen. Zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch mit der Maßgabe, daß wenigstens 10 Kubikmeter Luftraum auf die Person entfallen müssen.

§ 6.

Den Arbeitern muß Gelegenheit gegeben werden, ihre Kleider sauber zu verwahren und sich an einem ausreichend erwärmten Orte zu waschen und umzukleiden.

§ 7.

Vor dem Zurichten und Teigmachen haben die dabei beschäftigten Personen Hände und Arme mit reinem Wasser gründlich zu reinigen.

Zu diesem Zweck sind ausreichende und mit Seife ausgestattete Wascheinrichtungen zur Verfügung zu stellen; für jeden Arbeiter ist mindestens wöchentlich ein reines Handtuch zu liefern.

Soweit nicht Wascheinrichtungen mit fließendem Wasser vorhanden sind, muß für höchstens je drei Arbeiter eine Waschgelegenheit eingerichtet werden. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß bei der Wascheinrichtung stets reines Wasser in ausreichender Menge vorhanden ist und das gebrauchte Wasser an Ort und Stelle oder von einem Nebenraum aus abgeleitet werden kann.

§ 8.

Die Mehlvorräte sind an trockenen, vor Verunreinigung geschützten Orten aufzubewahren. Es muß reines Wasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen und darf nur solches verwandt werden.

Das Bearbeiten des Teiges mit den Füßen ist verboten. Das zum Streichen des Brotes bestimmte Wasser muß täglich erneuert werden. Die Backware darf nicht auf dem bloßen Fußboden gelagert werden.

Die im Bäckereibetriebe verwendeten Gefäße und Werkzeuge (Tröge, Eimer, Besen, Krabben pp.) dürfen nur für diejenigen Betriebszwecke Verwendung finden, für welche sie bestimmt sind. Andere zum Bäckereibetriebe nicht notwendigen Einrichtungen, Maschinen, Geräte oder Werkzeuge dürfen in den Arbeitsräumen nicht aufgestellt oder aufbewahrt werden.

§ 9.

Das Sitzen und Liegen auf den zur Herstellung und Lagerung von Backwaren bestimmten Tischen und dergleichen ist untersagt. Die Betriebsunternehmer haben für ausreichende Sitzgelegenheit in den Arbeitsräumen zu sorgen.

§ 10.

In den Arbeitsräumen sind täglich zu reinigende Spucknapfe, und zwar in jedem Arbeitsraume mindestens einer, aufzustellen. Das Ausspucken auf den Fußboden ist verboten. Das Rauchen, Schnupfen und Kauen von Tabak ist in den Arbeitsräumen und während der Arbeit verboten.

§ 11.

Die Arbeitsräume dürfen zu anderen, mit dem ordnungsmäßigen Betriebe nicht zu vereinbarenden Zwecken, insbesondere als Wasch-, Schlaf- oder Wohnräume nicht benutzt werden.

§ 12.

Die Arbeitsräume sind vom Ungeziefer frei, sowie dauernd in reinlichem Zustande zu erhalten und täglich mindestens einmal gründ-

lich zu lüften. Die Fußböden der Arbeitsräume müssen täglich, die Wände, soweit sie nicht mit Kalk gestrichen sind (§ 3), monatlich einmal abgewaschen werden.

Die im Betriebe verwendeten Tische, Geräte, Gefäße, Tücher und dergleichen dürfen nicht zu anderen als zu Betriebszwecken benutzt und müssen in reinlichem Zustande erhalten werden.

Es ist dafür zu sorgen, daß die Arbeits- und Aufbewahrungsräume nicht durch Haustiere verunreinigt werden.

§ 13.

Die im Betriebe tätigen Personen müssen während der Arbeit mindestens mit einem Bein Kleid und einem Hemde bekleidet sein.

§ 14.

Personen mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten dürfen nicht beschäftigt werden.

Der Arbeitgeber hat auf den Gesundheitszustand der Arbeiter und auf größte Reinlichkeit im Betriebe zu achten.

§ 15.

In jedem Arbeitsraum, in welchem die Herstellung von Backwaren erfolgt, ist an einer in die Augen fallenden Stelle ein gut lesbarer Abdruck dieser Verordnung und ein von der Ortspolizeibehörde zur Bestätigung der Richtigkeit des Inhalts unterzeichneter Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich ist:

- a) die Länge, Breite und Höhe des Raumes,
- b) der Inhalt des Luftraumes in Kubikmetern,
- c) die Zahl der Personen, die nach § 5 oder nach § 16 in den Arbeitsräumen regelmäßig beschäftigt werden darf.

§ 16.

Die höhere Verwaltungsbehörde ist befugt, auf Antrag für bestehende Anlagen solange sie nicht eine wesentliche Erweiterung oder einen Umbau erfahren, Ausnahmen von §§ 2, 4 und 5 zuzulassen, wenn darin die Arbeiter in anderer Weise gegen Gefahren für ihre Gesundheit soweit geschätzt sind, wie es die Natur des Betriebes gestattet.

§ 17.

Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden mit Geldstrafen bis zu 60 M und im Falle des Unvermögens mit entsprechender Haft bestraft, soweit nicht nach anderen Bestimmungen schwerere Strafen verwirkt sind.

Cassel, den 16. April 1907.

Der Oberpräsident:
v. Windheim.

Bekanntmachung.

Bäckereien betr.

Auf Grund des § 105e der Gewerbeordnung wird in Abänderung der Bekanntmachung vom 23. März 1895 (R.-M. Bl. S. 106 unter c über die Sonntagsruhe im Bäcker- und Konditorgewerbe folgendes bestimmt:

1. Die Beschäftigung von Arbeitern wird unter den nachstehend aufgeführten Bedingungen (a bis c) an allen Sonn- und Festtagen gestattet, und zwar während 10 Stunden in Frankfurt a. M., Wiesbaden, Homburg v. d. H. und Ems, während 8 Stunden in den übrigen Städten des Regierungsbezirks in Schlagenbad und in den sämtlichen Ortschaften der Kreise Höchst und Obertaunus, und des Landkreises Frankfurt a. M., während 4 Stunden in den übrigen Ortschaften.

a) Jedem Arbeiter ist an jedem Sonn- und Festtage eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 14 Stunden in Bäckereien und mindestens 12 Stunden in Konditoreien zu gewähren.

Der Beginn dieser Ruhezeit ist in Bäckereien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 8 Uhr morgens ab, in Konditoreien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 12 Uhr mittags ab zu rechnen.

b) Jedem Arbeiter ist mindestens an jedem dritten Sonntage die zum Besuche des Gottesdienstes erforderliche Zeit freizugeben.

c) Jedem Arbeiter ist während des Weihnachts-, Oster-, und Pfingstfestes eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens 36 Stunden, welche spätestens um 8 Uhr vormittags des zweiten Feiertags beginnt, zu gewähren.

2. Diejenigen Arbeiter, welchen nach der Bestimmung zu 1 eine Ruhezeit von 14 bzw. 12 Stunden zusteht, dürfen während dieser Ruhezeit beschäftigt werden:

- a) in Bäckereien mit Arbeiten, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme der regelmäßigen Arbeit am nächsten Tage notwendig sind, sofern sie nach 6 Uhr abends stattfinden und nicht länger als eine Stunde dauern;
- b) in Conditoreien mit der Herstellung und dem Austragen verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuß hergestellt werden müssen (Eis, Cremes u. dergl.)

Bedingungen zu b): Sind in Conditoreien Arbeiter nach 12 Uhr mittags beschäftigt worden, so müssen sie an einem der nächsten Werktage von mittags 12 Uhr ab von jeder Arbeit freigelassen werden.

- 3. Für Gemeinden, in denen die Bäcker ortsüblich an Sonn- und Festtagen für ihre Kunden das Ausbacken der von diesen bereiteten Kuchen oder das Braten von Fleisch besorgen, kann von der unteren Verwaltungsbehörde gestattet werden, daß in jedem Betriebe ein über 16 Jahre alter Arbeiter mit jenen Arbeiten während höchstens drei Vormittagsstunden über die unter Ziffer 1 freigegebene Zeit hinaus beschäftigt wird.
- 4. Für Betriebe, in denen sowohl Bäckerverwaren, als Konditorwaren hergestellt werden, ist die Beschäftigung solcher Arbeiter, die an Sonn- und Festtagen ausschließlich mit der Herstellung von Konditorwaren beschäftigt werden, nach den Bestimmungen für Conditoreien, die Beschäftigung der übrigen Arbeiter nach den Bestimmungen für Bäckereien zu regeln.

Als Bäckerverware ist dasjenige Backwerk zu behandeln, welches herkömmlich unter Verwendung von Hefe oder Sauerteig, ohne Beimischung von Zucker zum Teig hergestellt wird. Ob abweichend, hiervon eine Ware ortsüblich zu den Bäckerverwaren zu rechnen ist, unterliegt meiner Bestimmung.

Die Bekanntmachungen vom 9. Februar 1905 (R.=M.=Bl. S. 73), vom 2. Februar 1907 (R.=M.=Bl. S. 79) und vom 27. August 1908 (R.=M.=Bl. S. 307) werden aufgehoben.

Wiesbaden, den 30 November 1908.

Der Regierungs-Präsident.
