

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

II. Tiere und tierische Nahrungsmittel.

<p>1. Lebende Schweine (ab Stall):</p> <p>a) Einsteilschweine (Tiere im Gewicht von 60 bis 90 kg)</p> <p>b) Schlachttiere (Fettschweine) jeden Gewichtes</p> <p>c) Fleischschweine über 40 kg</p>	für 1 kg	<p>Die Höchstpreise verstehen sich einschließlich aller Kosten bis zur Verladestation. Das Schlachtgewicht (S) der Fettschweine wird nach Budapester (Köbanyer) Ufsance berechnet, d. h. nach folgender Formel: $S = (\text{Lebendgewicht} - 22,5 \text{ kg}) - 4\%$.</p> <p>WB 6. 7. 16, NSWB Nr. 211.</p>																
<p>2. Lebende und geschlachtete Schweine in Niederösterreich:</p> <p>a) Fettschweine (Schlachttiere) jeden Gewichtes K</p> <p>b) Fleischschweine über 40 kg Lebendgewicht „</p> <p>c) Geschlachtete Schweine (Weidnerschweine) „</p>	<p>Auf den Schweine- märkten</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">in Wien</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">in Wiener- Neustadt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">7:42</td> <td style="text-align: center;">7:30</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5:12</td> <td style="text-align: center;">5:04</td> </tr> </tbody> </table> <p>K 780 für 100 kg Nettogewicht</p>	in Wien	in Wiener- Neustadt	7:42	7:30	5:12	5:04	<p>Die Höchstpreise für lebende und geschlachtete Schweine verstehen sich gegen Barzahlung am Orte der Übernahme. Bei (lebenden) Fettschweinen gelten die Preise für je 1 kg Schlachtgewicht nach Budapester Ufsance (siehe oben), bei Fleischschweinen für 1 kg Lebendgewicht. Geschlachtete Tiere werden nur in ganzen oder halben Stücken abgegeben.</p> <p>Statth. Vdg 14. 7. 16, NSWB. Nr. 88, abgeändert mit Statth. Vdg 2. 9. 16, NSWB. Nr. 121.</p>										
in Wien	in Wiener- Neustadt																	
7:42	7:30																	
5:12	5:04																	
<p>3. Schweinefleisch, zugerichtet, zubereitet in Niederösterreich:</p> <p>a) für Schlägel, Schulter, Schopfbraten (frisch) K</p> <p>b) für Schlägel (Schinken), Schulter, Schopfbraten (geräuchert, geselcht)</p> <p>c) für Karree und Schulterblatt (frisch)</p> <p>d) für Karree und Schulterblatt (geräuchert, geselcht)</p> <p>e) für Rippen- und Bauchfleisch (frisch)</p> <p>f) für Rippen- und Bauchfleisch (geräuchert, geselcht)</p> <p>g) Schweinsköpfe, ungeputzt (an Wiederverkäufer)</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">für 100 kg</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">für 1kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">780—</td> <td style="text-align: center;">8:60</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">900—</td> <td style="text-align: center;">9:90</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">860—</td> <td style="text-align: center;">9:50</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">990—</td> <td style="text-align: center;">10:90</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">700—</td> <td style="text-align: center;">7:70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">805—</td> <td style="text-align: center;">8:90</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">1:60</td> </tr> </tbody> </table>	für 100 kg	für 1kg	780—	8:60	900—	9:90	860—	9:50	990—	10:90	700—	7:70	805—	8:90	—	1:60	<p>Die Höchstpreise der ersten Reihe gelten beim Verkauf durch Erzeuger an Wiederverkäufer, ab Verkäuferstation ohne Verpackung; die Preise der zweiten Reihe gelten bei unmittelbarer Abgabe an Verbraucher (in Mengen unter 15 kg), und zwar für unausgelöstes Fleisch, aber ohne Zuwage. Beim Verkauf einer hier nicht genannten Schweinefleischsorte dürfen für frisches Fleisch nicht mehr als K 700 per 100 kg (resp. K 7:70 für 1 kg), für geräuchertes Fleisch nicht mehr als K 805 per 100 kg (resp. K 8:90 für 1 kg) gefordert oder bezahlt werden.</p>
für 100 kg	für 1kg																	
780—	8:60																	
900—	9:90																	
860—	9:50																	
990—	10:90																	
700—	7:70																	
805—	8:90																	
—	1:60																	
<p>4. Schweinefleisch, gekocht, in Niederösterreich:</p> <p>a) Schinken K</p> <p>b) Schulter „</p> <p>c) Schopfbraten „</p> <p>d) Karree „</p> <p>e) Rippen- und Bauchfleisch „</p>	für 1 kg	<p>Beim Verkauf einer hier nicht genannten Sorte geräuchertes und gekochtes Schweinefleisch darf nicht mehr als K 14 per 1 kg gefordert oder bezahlt werden.</p> <p>Statth. Vdg 14. 7. 16, NSWB. Nr. 88.</p>																