

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

teile neu oder in verstärktem Maße zur Einfuhr gebracht werden. Diese naturgemäß nur zu unmittelbarem Verbräuche geeigneten Teile kommen zur Verwendung, um in Gegenden mit starkem Bedarf an Wurst, namentlich auch an Streichwurst, deren Herstellung weit über das Maß hinaus zu verstärken, welches die Schlachtungen der betreffenden Orte erlauben würden.

Auf Anraten der Reichsfleischstelle sind die mit der unmittelbaren Fleischverwertung betrauten Behörden (Landes- und Provinzialfleischstellen, Kommunalverbände und einzelne Gemeinden) in großem Umfang dazu übergegangen, eigene Zentralwurstereien und Fleischverwertungsanstalten einzurichten. In diesen wird durchweg ein gutes, sehr häufig ein mustergültiges und preiswertes Erzeugnis hergestellt. Dieses Urteil wird durch vereinzelte Bemängelungen in der Presse, die nicht durchweg auf lautere Beweggründe zurückzuführen sind, nicht beeinträchtigt. Durch die zentrale Verwertung wird nicht nur mit der starken Steigerung der Erzeugung dem vorhandenen sehr starken Bedürfnis der Bevölkerung nach Wurst, welche wegen des geringeren Preises, des größeren Volumens und der leichteren Teilbarkeit und Verwendbarkeit von vielen Kreisen dem Frischfleisch vorgezogen wird, entsprochen; es wird durch sie auch die Verwertung an sich einwandfreien, zur Verwertung als Frischfleisch aber z. B. wegen Magerkeit weniger geeigneten Viehes in zweckdienlicher Weise ermöglicht. Bei der durch die Verhältnisse notwendig gewordenen Zuteilung der Schlachttiere oder des Fleisches an die Schlächter wäre die Zuteilung eines solchen Tieres oder seines Fleisches zur unmittelbaren Ausgabe an die Versorgungsberechtigten eine Unbilligkeit. Ferner wäre die Verwertung zur Wurstbereitung durch den einzelnen Schlächter ebensowenig möglich, wie die Herstellung einer guten Wurst aus den dem einzelnen Schlächter zufallenden wenigen Abfällen und Eingeweiden, während im zentralisierten Betrieb ein richtiger Ausgleich und damit eine geeignete Zusammensetzung des Wurstgutes sich unschwer finden läßt, wie auch die volle Ausnutzung aller verwertbaren Teile des Tierkörpers im zentralisierten Betriebe leichter möglich ist als im Einzelbetriebe, dem in der Woche nur ein Tier oder ein Teil eines Tieres zugewiesen wird, und dem unter den jetzigen Verhältnissen die Möglichkeit fehlt, die ihm überwiesenen Abfälle durch Einkauf anderer für die Wurstherstellung zu verbessern. Meistens war es möglich, bei Schaffung solcher zentralen Anstalten sich vorhandener stillliegender Fleischwarenfabriken zu bedienen, aber auch in anderen stillliegenden Betrieben erfolgte die