

## **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

Die Unkosten stellen sich insgesamt sonach auf:

4,34—16,39 %	bei Rindern,
4,68—21,03 %	„ Kälbern,
3,93—18,62 %	„ Schafen,
5,19—17,59 %	„ Schweinen,

immer berechnet nach dem Lebendgewichtspreise der Tiere. Da manche Gebühren, wie z. B. die Schlachtgebühren, nach Stückzahl berechnet werden, erhöhen sie den Festsetzungspreis der Gewichtseinheit Fleisch um so mehr, je leichter ein Schlachttier ist. Im allgemeinen wird also bei dem durchschnittlich geringeren Gewicht der gegenwärtig geschlachteten Tiere das Pfund Fleisch mit höheren Unkostenbeträgen belastet als zu Friedenszeiten, soweit es sich um Stallvieh handelt. Bei dem Weidemaßvieh ist bei guter Weide das Gewichtsverhältnis dasselbe wie im Frieden, wenn die Weide gut ist und die Entleerung der Weiden nicht durch besondere Umstände (übermäßige Entnahme, Einfluß der Senkung der Viehpreise) vorzeitig bewirkt wird.

In manchen Gegenden werden noch die Zufuhrkosten des Fleisches vom öffentlichen Schlachthof zum Ladenbetrieb, soweit solche entstehen, in die Schlachtkosten eingerechnet. Sie betragen 1 *M* bis 1,50 *M* für 100 kg Fleisch in Berlin und schwanken im übrigen in weiten Grenzen. Im Reichsdurchschnitt bezifferten sie sich für 1 Pfund Rindfleisch und Schweinefleisch auf 0,7, für 1 Pfund Kalbfleisch auf 1,4 und für 1 Pfund Schaffleisch auf 0,2 *M*. Während des Krieges wurden diese Kosten meistens vom Ladenschlächter übernommen und sind daher in den Rohgewinn des Schlächters einbezogen.

#### e) Schlachtausbeute.

Die durchschnittliche Schlachtausbeute ist im allgemeinen abhängig vom Ausfall der Futtermittelernte, von der Jahreszeit sowie der Wirtschaftsweise und Wirtschaftslage des Lieferungsgebietes und der Viehgattung. Bei den einzelnen Viehgattungen wechselt sie nach Rasse, Alter, Geschlecht, Ernährungs- und Fütterungszustand sowie nach dem Gewichtsverlust auf dem Transport. Bei der Berechnung der Schlachtausbeute wurde als Lebendgewicht dasjenige Gewicht betrachtet, das der Berechnung des Ankaufspreises zugrunde gelegt wird. Da der Begriff „Lebendgewicht“, wie erwähnt, nicht überall das gleiche bedeutet, muß den bestehenden Unterschieden entsprechend auch die Schlachtausbeute verschieden ausfallen. Die Schlachtausbeute verändert sich im Laufe eines Jahres am gleichen Orte und in der