

## **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

## Bestimmung des Schlächtergewichtes beim Rindvieh.

Um das Schlächtergewicht des Rindviehes, d. i. jenes Gewicht zu bestimmen, welches nach Abrechnung der Haut, der Eingeweide, des Kopfes und der Füße bis zum Sprunggelenke, in dem Fleische der vier Viertel und dem losen Unschlitt enthalten ist, werden mehrfache Methoden angewendet. Die eine basirt auf der Abwägung des lebenden Thieres, oder auf der Ermittlung des Lebendgewichtes durch das Meßband, die andere auf diesem allein. Vielseitig wird die letztere Art der Erhebung als die verlässlichere erklärt, weil häufig ein Schlachtvieh, dessen lebendes Gewicht mit dem eines andern ganz gleich ist, in Folge der verschiedenartigen Ausbildung seiner Knochen- und Fleischtheile ein von dem andern abweichendes Schlächtergewicht besitzt.

Indessen haben zahllose Versuche, welche in ersterer Richtung von ausgezeichneten Landwirthen angestellt wurden, dennoch verlässliche Anhaltspunkte gegeben und dargethan, daß auf je 100 Pfund lebenden Thieres kommen:

	Pfund Fleisch ohne Eierenfett mit Nierenfett	Pfd. Unschlitt mit Nierenfett	Pfund Haut (frisch gewogen)
a) bei noch mageren Kühen und Ochsen . . . . .	44—48	1—4	6—7
b) bei fleischigen bis halbfetten	50—53	3—7	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —7
c) bei gut fettem Vieh . . . . .	52—54	6—8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	5—5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>

Kälber, welche in einem Alter von 3—4 Wochen geschlachtet werden, und ein Lebendgewicht von circa 90 bis 115 Pfund besitzen, geben auf 100 Pfund lebendes Gewicht

60	Pfund Fleisch,
6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„ Kopf,
5	„ Gefröse,
4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„ Füße,
8	„ Haut,
5	„ Leber, Lunge, Herz,
8	„ Blut, Eingeweide,
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„ Abgang.

Die Methode der Gewichtsbestimmung durch das Meßband, d. i. ein schmales, etwa <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Zoll breites, starkes und gestricktes Leinenband von circa 10 Schuh Länge, welches in Zolle, fortlaufend nummerirt, eingetheilt ist, geschieht auf 2 Arten, je nachdem das Lebendgewicht oder