

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

Auch in gesundheitlicher Beziehung bietet dieses Fleisch einen großen Fortschritt, da es leicht verdaulich ist. Nur zu oft sind die Klagen, daß das Fleisch, weil zu hart, ungenießbar ist. Die harten Fleischbrocken werden nicht gut gefaut, auch darum, weil die wenigsten Menschen gute Zähne haben, und diese harten Brocken kommen in den Magen, der selbe nicht verdauen kann und dem auch die meisten Magenkrankheiten zuzuschreiben sind. Es wird wohl meinen Ausführungen entgegengehalten werden, daß die Knochen ebenfalls Magenbeschwerden verursachen werden. Dem ist aber nicht so, denn wie ich es meine, sind ja die Knochen so zermalmt, wie Hackfleisch, dann dürfen in 100 Kilo Fleisch nur 25 Kilo Knochen enthalten sein. Die Knochenteile und Fetteile betragen nur 25 bis 30 Prozent, in 75 Prozent müssen Fleischsubstanzen enthalten sein. Der Käufer bezahlt dem Fleischhauer ein Kilo und bekommt auch ein Kilo Fleisch ohne Zuwage, weil die Zuwage schon im Fleisch enthalten ist.

Durch meine Kombination erhöht sich das Fleischquantum von 70% auf 100%, oder auch, man erzielt aus 70 Mastochsen dasselbe Fleischquantum wie bisher aus 100 Stück. Ohne daß wir eine größere Vieheinfuhr haben, ergibt sich bei derselben Stückanzahl ein Mehr von 30%, oder auch bei einer Zahl von 100.000 Stück Schlachtwieh ein Mehr von 30.000 oder 91.000 Meterzentner, der Zentner mit 200 Kronen berechnet, ergibt dies einen Gewinn von 18 Millionen Kronen. Nachdem aber der Konsum von Schlachtwieh in Millionen geht, ist dies ein Gewinn von Hunderten von Millionen zu Gunsten der konsumierenden Bevölkerung, im Gegensatz zu der jetzigen Fleischausschrotung, wo die Konsumenten dieselbe Summe bezahlen, aber um 30% weniger Fleisch erhalten.

Wenn man die Substanzen in Betracht zieht, welche durch die jetzige Fleischbehandlung der Fleischhauer verloren gehen, so sind dies 25% Knochen, 5—10% Fett, 5% Blutsubstanzen, allenfalls Knorpel und Flachsen auch einige Prozent, so kommt man zu dem Resultate, daß 30—35% verloren gehen. Die Blutsubstanzen verwertet der Fleischselcher zu Blutwürsten, folglich enthält es genießbaren Nährstoff. Wenn alle diese Substanzen Fleisch, Knochen, Fett und Blut durch die Stahlwalzen zu einem Fleischbrei verwandelt wurden, so liegt es doch auf der Hand, daß dieser Fleischbrei einen größeren Nährwert besitzt wie das jetzige, wo die Fleischhauer den Lungenbraten, Rostbraten, Beefsteakstücke usw. separat als Fleischspezialitäten zu teurem Preise verkaufen, das übrige als Suppenfleisch verkauft wird. Die Bevölkerung läßt sich dies alles gefallen, es wird ihm eingeredet, daß dieses Ver-