

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 jetzt üblichen Viehtransporte sind zu umständlich und teuer. In einem Waggon kann man nur sechs Mastochsen im Gewichte von 50 Meterzentner transportieren. Der Eisenbahnwaggon hat aber eine Tragfähigkeit von 200 Meterzentner, der Exporteur muß aber das ganze Waggongewicht zahlen, nämlich das dreifache Gewicht, welches er befördern läßt. Auf diese Art natürlich kommt der Viehtransport sehr teuer, weil die Tragfähigkeit und der Fassungsraum des Waggons nicht ausgenützt werden kann.

Wenn aber Zentralpunkte geschaffen werden, wie die Schlachthäuser in Wien, Linz usw., wo durch Maschinenbetrieb das Knochenfleisch erzeugt wird, kann dies in Eiswägen verpackt, in Eiskisten zu 100 Kilogramm auf die Waggons verladen werden. Ein solcher faßt 200 Meterzentner, man kann also in einem Waggon soviel Knochenfleisch befördern wie bisher in vier Waggons zu 24 Mastochsen. Dadurch werden die Transportspesen um 300% verringert. Das Fleisch wird an Ort und Stelle von den Tierärzten untersucht, die Eiskiste wird mit einer Bleiplombe versehen und kann überall hin versandt werden und alle die Quälereien wegen der Maul- und Klauenseuche würden aufhören. Dieser Fleischtransport wäre sehr einfach und praktisch, wie umständlich ist dagegen der jetzige Viehtransport auf den Eisenbahnen.

Daß die Fleischhauer den Fleischwucherern gegenüber einen schweren Stand haben, das ist sehr begreiflich. Früher existierten auch Viehhändler, jedoch jeder einzelne handelte und spekulierte nach Gutdünken auf eigene Faust. Gegenwärtig sind diese kleineren Viehhändler ganz verschwunden, sie werden vom Großspekulanten erdrückt, sie sind für die Preisgestaltung nicht mehr maßgebend. Entweder sie sind das blinde Werkzeug der Wucherer und müssen sich ihrem Diktate fügen oder sie werden zugrunde gerichtet.

Die Fleischhauer werden nach wie vor die Verkäufer des Fleisches bleiben, nur ist die Manipulation viel einfacher, da die Fleischsorten nicht in so und so viele Teile zerfallen. Wie es gemacht wird, ergibt sich erst, wenn diese Sache praktisch ausgeführt wird.

Wenn auch die Bevölkerung dieser Neuerung zuerst abgeneigt sein wird, so dauert dies nur kurze Zeit und man wird von der veralteten Methode abgehen. Es liegt auf der Hand, daß dieser Fleischbrei der Gesundheit zuträglicher ist wie das bisherige Fleisch, das nur halb geotzen, noch in hartem Zustand verschluckt wird, im Magen liegen bleibt und so zu allerlei Magenkrankheiten Anlaß gibt.

Besonders vorteilhaft ist diese Fleischbehandlung für Krankenhäuser, Versorgungshäuser und Volksküchen, wo ein großes Quantum gebraucht wird. Da ist es nicht nötig, diese oder jene Fleischstücke auszusuchen, die sich zum Sieden und Braten eignen, da kann gleichmäßig gutes Fleisch verabreicht werden, und da in den Krankenhäusern die Ernährung die Hauptsache ist, so wird dieses Breiffleisch den Kranken zuträglicher sein