Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 1 (1928)

Heft: 8

Artikel: Fleischkenntnisse : anlässlich der verpflegungstechnischen Uebung vom 3. November 1928

Autor: Straub, E. / Weilenmann, P.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516052

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Fleischkenntnisse

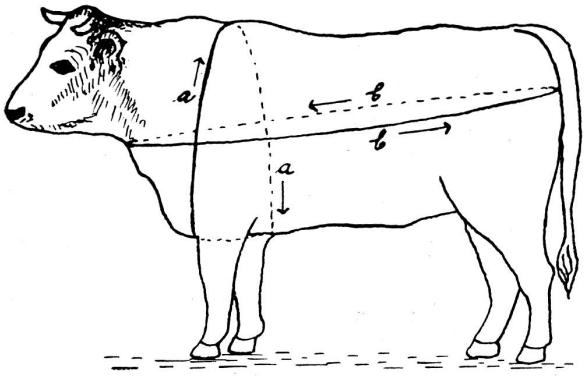
anläßlich der verpflegungstechnischen Uebung vom 3. November 1928,
geleitet von Herrn Hptm. E. Straub.

Zu dieser ersten Uebung in unserem Winterprogramm fanden sich etwa 30 Fouriere ein, worunter erfreulicherweise speziell die jüngern Kameraden zu finden waren. Wir liessen uns drei Tiere verschiedener Qualitäten vorführen, wovon das bestqualifizierte nach Erläuterungen über äussere Merkmale über gute und schlechte Beschaffenheit, Form, Gesundheitszustand etc. am Ort geschlachtet wurde. Die allgemeine Aufmerksamkeit der Teilnehmer hat gezeigt, dass der Uebungsleiter uns Fourieren wiederum etwas Neues vom praktischen Dienst erklärt hat. Er instruierte uns über Folgendes:

Der Ankauf des Schlachtviehs vollzieht sich in der Hauptsache nach folgenden 3 Methoden:

1. **Ankauf nach freier Schatzung,** nach landläufigem Ausdruck „Ueberhaupt". Bei dieser Methode ist immer der Metzger oder der Viehhändler im Vorteil, der eben das Viehschätzen als Beruf betreibt.

2. **Ankauf nach dem Schlachtgewicht,** Als Richtpreis wird in der Regel der ortsübliche Fleischpreis angenommen. Gewogen werden nur die sogenannten *vier Viertel* mit Nierenstück, ohne Nieren. Haut, Fett und sämtliche Nebenprodukte gehören der Truppe. Erfolgt die Festsetzung des Gewichtes vor Ablauf von 6 Stunden nach dem Schlachten, so wird 1 % vom Warmgewicht abgezogen. Der Uebungsleiter hält diese Methode für unsere Zwecke am geeignetsten.



Skizze 1

3. **Ankauf nach dem Lebendgewicht,** Bei diesem Ankauf muss vor allem der Fütterungszustand des Viehs berücksichtigt werden. Am sichersten wird das Lebendgewicht je vor der Fütterung, d. h. morgens 5 Uhr und abends 5 Uhr festgestellt. Unsere Vorschriften bestimmen, dass das Lebendgewicht 12 Stunden nach der Fütterung zu ermitteln sei. Wenn schon vorher geschlachtet werden muss, so ist je nach der Zeit vom Lebendgewicht ein entsprechender Abzug in % zu machen. Der Produzent wird namentlich diese Methode vorziehen, weil dabei das Gesamtgewicht aller Körperteile mitberücksichtigt wird.

Bei allen drei Methoden wird mit *schriftlicher Währschaft* für „gesund und recht" eingekauft; Der Lieferant haftet der Truppe für jeden Schaden, der ihr allenfalls wegen der Minderwertigkeit der Tiere oder von Teilen derselben entsteht. Namentlich im Gebirge wird es immer vorkommen, dass wir nach der erstgenannten Methode kaufen müssen. Da gewöhnlich weder die Q. M. noch die Fouriere Fachleute sind, wählt man sich die notwendigen Sachverständigen (Landwirte und Metzger) aus der Truppe aus. Zur Verhütung grösserer Gewichtsdifferenzen hat sich die Kontrolle, d. h. die Gewichtbestimmung des Viehs nach dem *Mass* bewährt. Eines der heute zur Schlachtung vorgeführten Stücke wurde z. B. von den Uebungsteilnehmern auf 250—550 Kg. Lebendgewicht geschätzt, doch gleich mussten sie ihre Schätzungen anhand der von Hrn. Hptm. Straub vordemonstrierten Messung kontrollieren. Diese ergab 440 Kg. und der Waagschein lautete auf 445 Kg. Das Resultat war derart verblüffend, dass wir die vorgenommene Messungsmethode so gut als möglich nach **Skizze 1** erklären wollen.

Für die Ermittlung des Lebendgewichtes wird der Brustumfang (Linie a) und der Längenumfang (Linie b) gemessen und zwar:

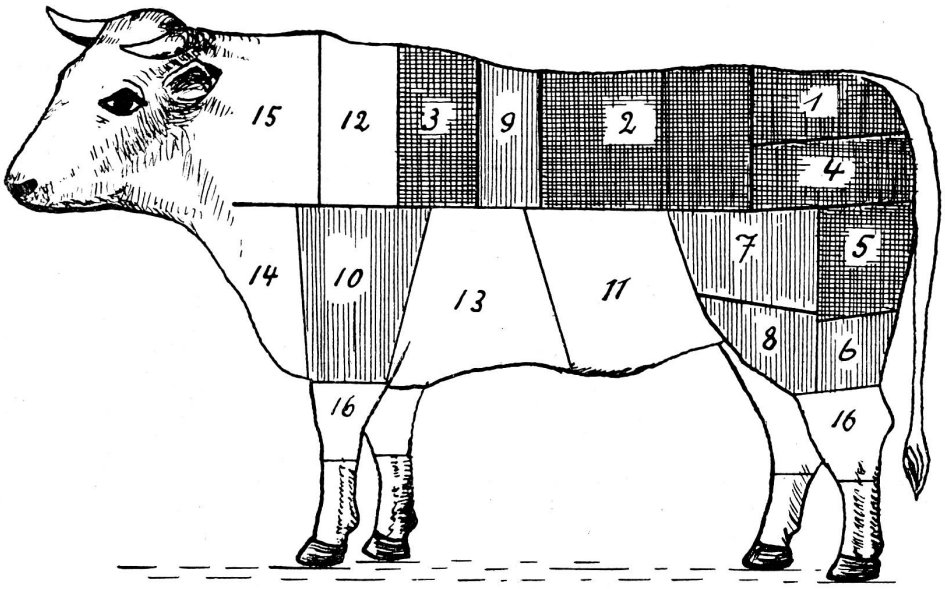
Brustumfang. 1. Messung von der *linken* Seite. Vom Widerrist über die linke Schulter, zwischen den Vorderbeinen durch, auf der entgegengesetzten Seite hinter dem Schulterblatt hinauf zum Ausgangspunkt. = 186 cm.
2. Messung von der *rechten* Seite gegengleich = 190 cm.
Total = 376 cm.
im Mittel = 188 cm.

Längenumfang. Von vorn über die Brust, Schultergelenke schräg rückwärts aufwärts, über die Sitzbeinhöcke, unter dem Schwanze durch und auf der andern Seite zurück zum Ausgangspunkt = 352 cm.
dividiert durch 4 = 88 cm.
Mittel des Brustumfanges dazu = 188 cm.
ergeben zusammen = 276 cm.

Dieses letztere Resultat genügt, um anhand von Formzahlen für *fette Kühe 44*, tur *halbfette Kühe 45*, in den vom Uebungsleiter gezeigten Tabellen das Lebendgewicht von 440 Kg. ablesen zu können. Die nun erfolgte Schlachtung, verbunden mit den Erläuterungen von HH. Hptm. Straub und Metzger Frisch verlief in allen Teilen für uns anregend und interessant.

Als Ergebnis der Schlachtung erhält man die
vier Viertel und die sogenannten *Nebenprodukte*, wie :
Haut (kurzer Auszug) ;
Fett (Nierenfett und Unschlitt) ;
Siegel (Kopf mit Zunge und Hirn, Füsse, Leber, Herz, Zwerchfell, Nieren, Milz, Lunge, Kutteln, Därme, Schwanz, Euter).

Das Rind.



Skizze 2

Zerlegung des Rindes.

1 Schwanzstück und Huft
2 Nierenstück
3 Hohrücken
4 Huft
5 Backenstück,Spälte,Schlüsselriemen
6
7 Riemen, Vorschlag
8
9 Hohrücken
10 Laffe, Schaufel, Bugriemen
11 Lempen (dicker und dünner)
12 Vorderer Hohrücken, Lattstück (unter der Laffe).
13 Federstück, Abschlag, Rippenstück, Strähl
14 Brustkern
15 Kopf und Hals
16 Maus

Verwendung in der Küche.

Koche ich:	*so verlange ich beim Metzger:*
Spatz	Lempen, vorderer Hohrücken, Federstück, Abschlag, Rippenstück, Strähl, Brustkern, Kopf, Hals.
Rindsbraten	Schwanzstück, Huft.
Entrecôte, Beefsteak	Nierenstück, Backenstück,
Sauerbraten	Spälte, Schlüsselriemen.
Rindsplätzli	Nierenstück, Riemen, Vorschlag, Huft.
Ragout, Voressen	Hohrücken, Lattstück.
Gulasch	Huft. Backenstück, Spälte, Hohrücken, Laffe, Schaufel, Bugriemen, Maus.
Pilaff, Hachée	Maus

Die Schlachtung ist mit der obligatorischen Fleischschau verbunden, wozu auch für die Truppenschlächtereien strenge Vorschriften bestehen. Nach der Schlachtung gelangt das Fleisch nach einer längeren Abkühlung in das Fleischmagazin. Meistenteils werden nur die vier Viertel an die Truppen abgegeben und die Nebenprodukte werden verkauft. Die Haut wird gewogen, gesalzen, zusammengebunden und mit Transportgutschein an die vom Oberkriegskommissariat bezeichnete Ablieferungsstelle (Genossenschaft schweiz. Metzgermeister, Altstetten-Zürich) spediert. Bei dieser Gelegenheit wurden wir auch darüber aufgeklärt, dass *1 Kg.* Kopf, Herz, Nieren, Leber, Kutteln, Lunge, Euter, Milz, fettige Abschnitte, Füsse, Schwanz und Gekröse nur mit 1/3 *Kg.* Fleisch der vier Viertel, der Truppe verrechnet wird. Also keine Aufregung mehr ! Ueber die Schlachtung wird eine Schlächterei-Komptabilität geführt. Jeder von uns, der das Glück hat, in einen Regimentsstab versetzt zu werden, wird mit Interesse und Freude an diese neue Komptabilität gehen.