

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

**Band:** 49 (1976)

**Heft:** 10

**Rubrik:** Tonbildschau : Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 13.10.2024

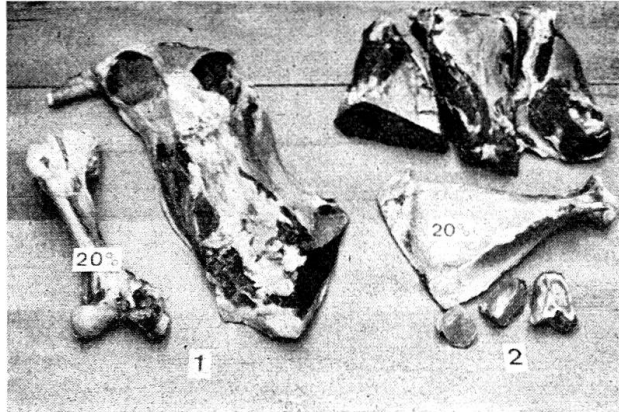
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

### 1. Teil A

Umfang 43 Dias

2. Teil B wird in der November-Ausgabe vorgestellt.



### Hinweis auf das Reglement 60.1 Truppenhaushalt

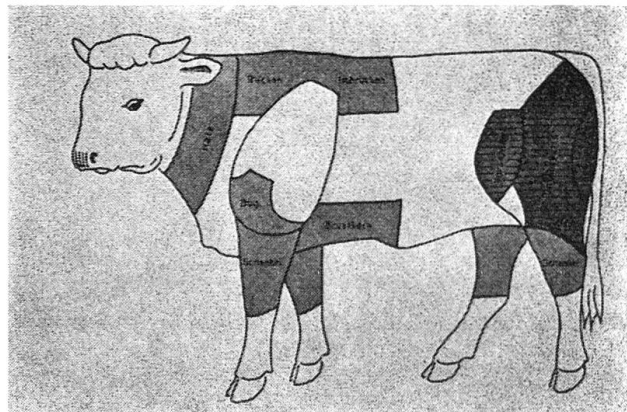
Seite 17 – 25	Ernährungslehre
Seite 32 – 34	Nährstofftabelle
Seite 60 – 73	Warenkunde Fleisch mit Verweis auf Anhang D zur Warenkunde am Schluss des Buches, Seiten 4 – 8
Seite 89	Beschaffung der Lebensmittel
Seite 131 – 134	Praktische Hinweise

### Tonbildschau

Dia 1 / 2	Einstellidia / Titel
3	Zur Schlachtung für die Truppe gelangen nur inländische, vollfleischige und gesunde Tiere der Kategorie II C, deren Alter in der Regel 8 Jahre nicht übersteigt.
4	Lieferung in Schlachthof mit Verkehrsschein, der Auskunft gibt über Alter, Rasse, Gattung und Farbe.
5	Entnahme der Innereien
6	Ausgeschlachtetes Tier, bestehend aus: – Muskelfleisch, ca. 50 % des Lebendgewichtes – Schlachtnebenprodukte: Kopf, Zunge, Leber, Lunge mit Herz, Kutteln, Milz, Nieren, Euter, Fette, Füße, Schwanz und Haut
7	Bankwürdig ist das Fleisch, wenn es der Fleischschauer mit dem <i>ovalen</i> Stempel für den Wiederverkauf freigibt.
8	Auf den Waffenplätzen unterzieht ein Tierarzt das für die Truppe bestimmte Fleisch einer zusätzlichen Qualitätskontrolle. Dieser Vertrauensmann des OKK verwendet einen <i>runden</i> Stempel.
9	Die Versorgungsformationen der Armee sind in der Lage, die Fleischversorgung für die Truppe jederzeit sicherzustellen.
10	Viehhandel Truppe — Landwirt und Abrechnung durch den Magazin-fourier.
11	Ist der Bedarf an Kühen auf dem Markt nicht ausreichend, so können an deren Stelle Stiere geschlachtet werden.
12 / 13	Mit dem Fachdienstkorpsmaterial kann in Schlachtlokalen oder in improvisierten Feldschlächtereien geschlachtet werden.
14	Feldschlächtereie
15	Der Veterinär-Offizier verwendet bei seiner Fleischschau einen ovalen Stempel.

- 16 Keller mit Fleisch- und Schlachtnebenprodukten als eingerichtetes Fleischmagazin (mit Ventilator aus Korpsmaterial)
- 17 Kuttlereianhänger (für das Brühen von Därmen und Kutteln)
- 18 *Zerlegen des Vorder- und Hinterviertels*
- 19 Kuh II C, als allgemeine Regeln für die *Fleischkenntnis* gelten:
- vom Schwanz bis zum Kopf und vom Rücken bis zum Fuss verringert sich die Qualität der Fleischstücke
  - je weniger Bewegung in der Muskulatur des Tieres, desto kompakter und zarter das Fleischstück (und desto höher der Preis)
  - je heller Fleisch und Fett ist, desto jünger das Tier.

- 20 Abgrenzung der Partien beim Hinterviertel: 1) Nierstück, 2) Stotzen und 3) Lempen
- 21 Hinterviertel ganz (80 – 90 kg)
- 22 Hinterviertel zerlegt (siehe Dia 20)
- 23 Abgrenzung der Partien beim Vorderviertel: 1) Hals, 2) Hohrücken, 3) Federstück, 4) Brust und 5) Schulter
- 24 Vorderviertel ganz (75 – 85 kg)
- 25 Vorderviertel zerlegt (wie Bild 23)



- 26 Bezug und Übernahme: Infolge chemischer Vorgänge darf das Fleisch erst frühestens 24 Std. nach erfolgter Schlachtung gekocht werden (Bestellung beim Metzger deshalb frühzeitig).
- 27 *Reglement und Vorschriften:*
- Verweis auf Regl. Truppenhaushalt und Anhang zum Verwaltungsreglement: Vorschriften über die Lieferung von Verpflegung
- 28 Verzeichnis der Lieferanten von Fleisch  
Richtpreise für Fleisch
- 29 Kontrollschema bei Fleischübernahme:  
(durch Fourier und Küchenchef)
- Lieferschein, Gewicht und Knochenprozent
  - Kategorie II C und Stempel
  - Aussehen, Farbe und Geruch
  - Eignung zur vorgesehenen Verwendung
- Einkauf und Bezugsmöglichkeiten des preisgünstigsten Kuhfleisches*
- 30 - Einkauf von ganzen Vierteln für die Truppenküche
- a) bestmögliche Aussortierung bestimmter Stücke für entsprechende Gerichte
  - b) einfache Qualitätskontrolle (Stempel)
  - c) günstiger Knochenanteil
  - d) geringer Schnittverlust
- 31 - Einkauf von ganzen Hauptpartien eines Viertels  
z. B. Stotzen (von Hinterviertel)

- 32 Brust und Federstück, unausgebeint, wie gewachsen
- 33 Schulter und Hohrücken: oben als Gefrierfleisch,  
unten aus frischer Schlachtung  
Gefrierfleisch kann nach gegenseitiger Absprache bezogen werden, es ist  
in aufgetautem Zustand an der nassen Fleischmuskulatur erkennbar.
- 34 – Bezug von kleinen Mengen nur bei kleinen Verpflegungsbeständen, dazu  
beachten:  
a) Knochenanteil höchstens 20 % des Bruttogewichtes  
b) mitgelieferte Knochen müssen von der betreffenden Fleischpartie  
stammen
- 35 – Plätzli, Geschnetzeltes und Hackfleisch nur *ausnahmsweise* in pfannen-  
fertigen Zustand kaufen  
(beachte Weisungen in Truppenhaushalt und Rezepte für die Militärküche)
- 36 Wenn der Metzger pfannenfertiges Fleisch liefert, darf er einen Zuschlag  
verrechnen, auf der Rechnung ist aber eine entsprechende Begründung  
anzugeben.
- 37 Zusammenfassung
- 38 *Lieferungen von Nachschubformationen*  
ebenfalls unausgebeint, in grossen Stücken, Preis für Vorder- und Hinter-  
viertel gleich
- 39 Anstelle von Frischfleisch können der Truppe Schlachtnebenprodukte wie  
Leber, Zunge und Kutteln abgegeben werden.
- Fehlerhafte Lieferungen*
- 40 Beim Feststellen von Unstimmigkeiten in quantitativer oder qualitativer  
Hinsicht sowie Preisdifferenzen ist durch den Fourier mit dem Lieferanten  
eine Einigung anzustreben. Ist der Lieferant nicht bereit, die beanstandete  
Ware zu ersetzen oder eine Preisreduktion zu gewähren, so ist der fach-  
technische Vorgesetzte beizuziehen. Das weitere Vorgehen ist in den Vor-  
schriften für die Lieferung von Verpflegung (Anhang Verwaltungsreglement)  
festgehalten. In jedem Fall ist dem OKK eine Kopie der Beanstandungen  
zuzustellen.
- 41 Zum Fleisch wie gewachsen dürfen keine Schlachtnebenprodukte mitge-  
liefert werden.
- 42 frisches und schmieriges Fleisch (letzteres ist unbedingt zurückzuweisen)
- 43 stark durchblutetes und zerschlagenes Fleisch muss durch besseres ersetzt  
werden
- Beanstandungen jedoch setzen voraus, dass Quartiermeister, Fourier und  
Küchenchef über gute Fleischkenntnisse verfügen und die Vorschriften  
sinngemäss anwenden.

*Schluss 1. Teil A*

*Ein Tip:* Anhand dieser Zusammenfassungen ist es einem Referenten möglich, die  
Dias vorerst einmal *ohne* Ton zu zeigen und den Text dazu erarbeiten zu  
lassen (siehe Regl. Ausbildung: Selber Erarbeitetes bleibt länger im Ge-  
dächtnis haften). Und als Repetition können dann Bild und Ton vermittelt  
werden.

Nach dem Teil B werde ich eine weitere Repetitionsmöglichkeit erwähnen.

*St.*