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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 10

Rubrik: Tonbildschau : Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

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: 09.07.2025

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

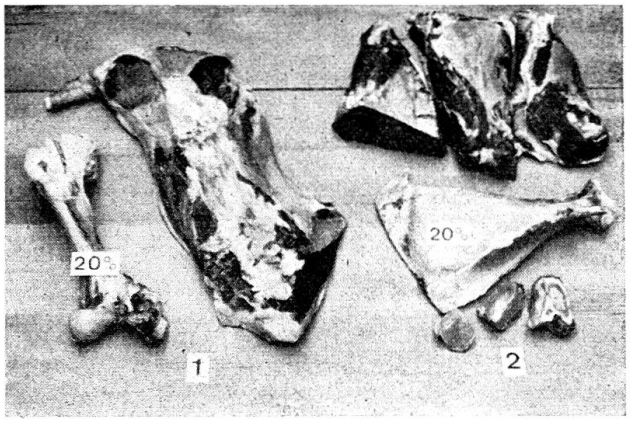
TONBILDSCHAU

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	Einstelldia / 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 *ovalen* 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 *runden* 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 Magazinfourier.
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	Feldschlächterei
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

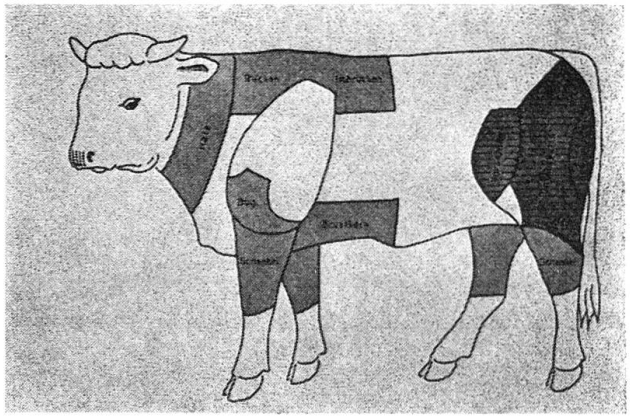
21 Hinterviertel ganz (80 – 90 kg)

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 Knochenprozente
- 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 pfannenfertigem 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 Hinterviertel 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 fachtechnische Vorgesetzte beizuziehen. Das weitere Vorgehen ist in den Vorschriften 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 mitgeliefert 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 Gedächtnis haften). Und als Repetition können dann Bild und Ton vermittelt werden.

Nach dem Teil B werde ich eine weitere Repetitionsmöglichkeit erwähnen.

St.