Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 152 (1873)

Artikel: Ueber die verschiedene Qualität des Rind- oder Ochsenfleisches

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-373564

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

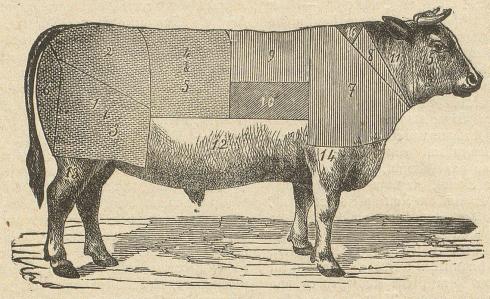
Terms of use

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: 22.10.2025

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

Ueber die verschiedene Qualität des Rind= oder Ochsenfleisches.



Es ist fast unbegreiflich, wie man noch fast überall in der Schweiz an dem unpraftischen Herkommen festhält, das Fleisch ohne Rücksicht auf die verschiedene Qualität der einzelnen Partien zum gleichen Preise zu verfaufen, mährend doch fast jedermann weiß, daß nicht alle Theile bei ein und demfelben Thiere gleich viel Werth haben. Durch chemische Untersuchungen ift der verschiedene Werth längst mathematisch genau festgestellt, ebenso der Unterschied zwischen magern und gemäfteten Thieren. Während der Waffergehalt des ganzen Körpers beim Rinde im magern Bustande 66 % ausmacht, so vermindert sich der= felbe beim halbfetten Thiere bis auf 50 % und im ausgemäfteten Zuftande bis auf 43 % bes Gesammtgewichtes. Mit der Berdrängung des Waffers aus dem Körper nimmt die Ernährungeflüffigkeit, der Fleischsaft, zu, welcher die Tleischfaser durchtränkt und es erhält das Fleisch neben dem höhern Nährwerthe zugleich einen Wohlgeschmack, den die beste Zubereitung dem magern Stücke zu verleihen nicht im Stande ift.

In London, den größern Städten Frankreichs und Deutschlands und in Genf wird seit Jahren das Fleisch nach Maßgabe des Werthes der einzelnen Theile verkauft. So hat der Feinschmecker, dem es mehr auf die Qualität als die Quantität ankömmt, für das Pfund der besten Sorte mehr zu bezahlen als derjenige, der weniger auf

Qualität als auf wohlfeilen Preis sieht. Auf solche Weise hat der Käuser je nach Geschmack und Geldbeutel freie Auswahl und der Metzer steht sich natürlich dabei nicht schlechter. Es ist ganz dasselbe Verhältniß wie beim Obstverkauf. Für bessere Sorten Aepsel und Birnen, welche viel und einen delikaten Saft haben, wird eben auch ein höherer Preis gezahlt als für die ge-

ringern Gorten.

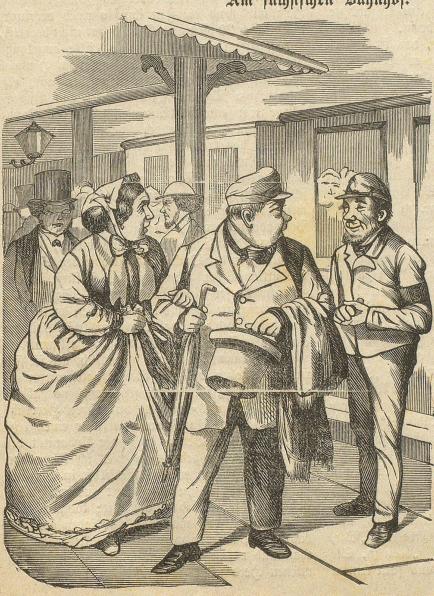
Im Jahr 1855 stellte die französische Regierung für Paris eine Fleischverkaufsverordnung auf, nach welcher die Metzer verpflichtet sind, die verschiedenen Fleischsorten streng von einander getrennt zu halten und die Stücke in die dafür bestimmten Abtheilungen der Fleischhallen auszushängen. Die Marktordnung enthält ganz genaue Bestimmungen über Zerlegung und Sortirung des Fleisches und verbot den Metzern ausdrückslich, sog. Sigel (nicht dazu gehörige Knochen) beizulegen. Die gleiche Sortirung und Eintheislung des Fleisches muß auch beim Kalbs und Schaffleisch stattsinden. Alle 14 Tage werden die Taxen festgesetzt.

Die Fleischpartien werden in 4 Klassen einsgetheilt. In vorstehendem Bilde ist die erste mit punktirten Linien, die zweite mit schmalen, vollen Linien, die dritte Klasse mit stärkeren, vollen Linien bezeichnet und die vierte Klasse

weiß gelaffen.

D	ie Einheitsfleischtare zu 65 Rp. pr. Pfu	nd	8.	Halbrand	70
ange	nommen, würden die 17 verschiedenen Go	r=	9.	Sattelstück	75
ten f	olgendermaßen (nach Abrundung) tagirt	:		3. Klasse.	
1Mr.	Bezeichnung ber Stude. Breis pr. Bfi		10.	Seitenstück	50
110		Rp.	11.	Hals	55
1		30	12.	Bauchstück	45
2.		30	13.	Reule vom Hinterschenkel	55
3.		30	14.	Oberarmstück	55
4.		30		4. Rlaffe.	
5.		10	15.	Ropfbacken	35
6.	Fettfleisch unterm Schwanz	30	16.	Stück vom Widerrift	45
	2. Rlasse.		17.	(Berbeckt.) Nierenstück	60
7.	Schulterstück , , ,	35		() () () () () () () () () ()	00

Am sächsischen Bahnhof.



Bepäcträger: Herjeses, mei kuter Herr, haben Sie denn och Gebäck bei sich?

Bäcker (zu seiner Frau): Das ift aber doch merkwürdig! Sieht mir der Mann gleich an, daß ich Bäcker bin.

* *

Ein Raufmann aus Besth war in Wien und lernte zwei Damen fennen, eine hubsche Witwe von 38 und ihre Tochter von 17 Jahren. Nach seiner Beimreise schrieb er an die Tochter und bot ihr feine Hand an, worauf er einen Brief mit folgenden Zeilen erhielt: "Ich würde mit Vergnügen auf Ihren werthen Untrag eingehen, wenn ich nicht bereits fo gut wie verlobt mare; aber Mamma wünscht zu heiraten und, so viel ich weiß, hat sie im Au= genblick feine intimere Befanntschaft." Dem guten Befther ift über diefer frivolen Antwort alle Beiratsluft vergangen.

Müßt an jedes lose Maul Ein Schloß geleget werden, Dann wär' die gute Schlosserkunst Die beste Kunst auf Erden.