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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 5 (1932)

Heft: 11

Titelseiten

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: 24.08.2025

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

Zürich, den 15. November 1932. Erscheint einmal monatlich. V. Jahrgang. Nr. 11

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN
DES
SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Redaktion:
Lt. Q. M. Brem Max (Fachtechnisches)
Fourier Weber Willy (Verbandsangelegenheiten)
Fourier Riess Max (Sekretariat)

Alleinige Briefadresse:
Redaktion des „Fourier"
Postfach 74, Hauptpost Zürich 1

Jährlicher Abonnementspreis
für Einzel-Abonnenten Fr. 3.50
Postcheck-Konto VIII/18908

Druck und Annnoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Milchbuckstrasse 15, Zürich 6

Beurteilung und Beschaffenheit der hauptsächlichsten Verpflegungsmittel.

Von Wachtmeister Sommerhalder Otto, Küchenchef, Kaserne Aarau.

A) Fleisch:

Das Fleisch von regelrecht geschlachteten Tieren hat eine rote Farbe, die nach der Tierart heller oder dunkler ist; im Durchschnitt enthält es kein Blut, oder nur Spuren von Blut, das sich in den kleinsten Gefässen befindet. Kurz nach dem Abschlachten verlieren die Muskeln ihren Glanz und das frische Aussehen und werden mit dem Eintritt der die Reife des Fleisches bedingenden Säurebildung matt und weicher, woraus zu sehen ist, dass das Fleisch gelagert ist.

Das Fleisch verendeter, oder auch solcher Tiere, die im Verenden abgeschlachtet worden sind und daher nicht richtig ausgeblutet haben, hat eine dunkelrote Farbe und enthält noch reichlich Blut in den Gefässen; auch kann man darauf achten, dass das unter der Haut gelegene Binde- und Fettgewebe an mehr oder weniger grossen Stellen mit blutigen Flecken versehen ist.

Für die Beurteilung des Alters und Geschlechtes ausgeschlachteter Tiere ist zu beobachten:

Alter: Ob das Fleisch von jüngeren oder älteren Tieren stammt, ist am besten an den Knochen zu erkennen. Diese sind bei jüngeren Tieren weicher und auf der Schnittfläche gefässreicher und daher auch röter, die Knorpelmenge ist grösser und die Gelenkknorpeln sind bläulich gefärbt. Die Verbindungsstellen der einzelnen Gelenk- und Backenknochen sind knorpelig, das Fett ist weiss bis gelblichweiss. Bei älteren Tieren aber sind die Knorpelstellen stark verknöchert, die Schnittflächen sind weniger gefässreich, gelblichrot, und matter, das Fett ist gelblichweiss bis gelb.

Geschlecht: Das Geschlecht lässt sich am besten am Vorder- oder Hinterviertel feststellen. Beim Zuchtstier sind die Muskeln des Nackens fest und wulstartig und die Schulter, wie der ganze Körperbau sind sehr stark entwickelt, grobfaserig und dunkelrot. Der Leistenkanal ist offen und gewöhnlich sind noch Teile der starken Harnröhre am Sitzbeinausschnitt zu finden. Fett ist nur in geringer Menge und nur an den Hintervierteln vorhanden.

Beim Ochsen sind die Muskeln des Nackens und die Schultern weniger stark entwickelt und daher auch feinfaseriger. Der Leistenkanal ist verschlossen und mit Fett verdeckt, ganz besonders stark ist in der Gegend des Hodensackes Fett angehäuft.

Bei Kühen ist die Feststellung des Geschlechts leichter zu erkennen, entweder durch das noch vorhandene Euter oder dessen Abschnittfläche und den noch vorhandenen Milchspuren, oder dann durch die grosse Bauchhöhle und den grossen Beckenausgang. Nacken und Schulter, wie der ganze Körperbau sind nicht so stark entwickelt. Im Durchschnitt verzeichnen Kühe nach der Schlachtung weniger Fleischgewicht als das männliche Geschlecht.

Veränderungen, die beim Fleisch eintreten können.

Von der Schlachtung bis zur Verwendung können beim Fleisch Veränderungen eintreten, die die Genussfähigkeit in Frage stellen. Diese entwickeln sich gewöhnlich rasch, wenn die Lagerung nicht die nötige Aufmerksamkeit erhält, wenn das Fleisch nicht an fliegensicheren Orten aufbewahrt werden kann und es nicht von allen Seiten von einem kühlen, trockenen Luftstrom umgeben ist, der bewirkt, dass die Oberfläche des Fleisches stets feucht bleibt.

Bei heisser und schwüler Witterung, bei ungünstiger und schlechter Lüftung des Lagerraums kann das Fleisch über Nacht Veränderungen ausgesetzt sein und annehmen. Das Fleisch wird feucht, schmierig, missfarbig und bekommt einen übelriechenden, säuerlichen Geschmack. Spaltpilze verschiedener Art finden bei solchen Verhältnissen günstigen Nährboden. Durch Besiedlung von Kleinlebewesen und Schimmelpilzen bilden sich an der Oberfläche des Fleisches grauweisse, grünliche, blaue oder rote, schmierige fleckenhafte Beläge, die sich nach und nach zu grösseren Flecken vereinigen.