

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	5 (1932)
Heft:	11
Artikel:	Beurteilung und Beschaffenheit der hauptsächlichsten Verpflegungsmittel
Autor:	Sommerhalder, Otto
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516195

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: 07.02.2026

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



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 Annoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Mühlebuckstrasse 15, Zürich 6

Beurteilung und Beschaffenheit der hauptsächlichsten Verpflegungsmittel.

Von Wachtmeister Sommerhalder Otto, Küchendienst, 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 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 Bindegewebe 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 Zuchttier 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 Harn-

röhre am Sitzbeinausschnitt zu finden. Fett ist nur in geringer Menge und nur an den Hintervierteln vorhanden.

Beim Ochsenträger 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 Abschnittsfläche 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.

Diese Veränderungen sind, wenn von kurzer Dauer, geschmacklich meist von geringer Bedeutung, weil diese Erscheinungen durch Abwaschen oder Abreiben mit Salz, oder wenn nötig durch Abschneiden der obersten Fleischschicht gänzlich beseitigt werden können. Eine Schädigung (gesundheitlich) des Fleischgeniessenden tritt in diesem Stadium im allgemeinen nicht ein, wenn das Fleisch bei dieser wahrnehmenden Veränderung sofort durch gründliches Abkochen unschädlich gemacht werden kann, es sei denn, dass besonders schädliche Spaltpilze die Zersetzung der Eiweisskörper beschleunigen. Durch diese Zersetzung verliert das Fleisch seine Festigkeit, wird lumpig und bekommt einen übeln Geruch. Bei länger andauernder ungenügender Lüttung bilden sich durch diese Zersetzung erscheinungen im Fleisch giftig wirkende Stoffe, sogenannte Wurstgifte. Bei dieser Erscheinung muss das Fleisch als verdorben betrachtet und beseitigt werden. Der Genuss solchen Fleisches lässt Magenbeschwerden, ja sogar Magenvergiftungen entstehen, die oft schwere Folgen haben.

Massnahmen zur Aufbewahrung frischen Fleisches.

Frisches Fleisch bedarf in erster Linie einer in jeder Beziehung peinlich sauberer Behandlung und Pflege.

Nach dem Abschlachten wird das Fleisch in 2 Hälften geteilt, und bleibt im Schlachthaus mindestens 12 Stunden hängend aufbewahrt, so dass es von allen Seiten vom kühlen Luftstrom berührt wird, damit die äussere Fleischschicht gut trocken bleibt. Erst wenn das Fleisch richtig erkaltet ist, wird es in die Viertel zerteilt; nie sollte Fleisch im warmen Zustande zerteilt und transportiert werden. Bei heisser und schwüler Witterung sollte das Fleisch am frühen Morgen, oder spät am Abend gefasst werden, nicht aber tagsüber, weil das Fleisch durch den Transport stark leidet und es doch in den meisten Fällen nicht richtig aufbewahrt werden kann.

Bei der Ankunft am Unterkunftsor muss das Fleisch sofort ausgepackt werden. Entweder wird es nun sofort zubereitet oder in einem Kühlraum, Keller oder sonst einem luftigen, kühlen und fliegensicheren Raum voneinander-

hängend aufbewahrt. Nie darf Fleisch im Korb unausgepackt liegen bleiben, oder sonstwie aufgehäuft werden, da es sonst feucht bleibt, schmierig wird und einen übelriechenden, säuerlichen Geruch bekommt.

Sollte aber das Fleisch trotz diesen Vorsichtsmaßnahmen in „vorgerücktem“ Zustand ankommen, so empfiehlt es sich, das Fleisch für einen Tag mit frischen, sauberen Brennesseln zu belegen und hängend aufzubewahren, oder dann wird das Fleisch der Vorderviertel in 2 kg schwere Stücke zerteilt, in einen Zuber mit kräftigem Salzwasser, Zwiebeln, Knoblauch, einem Büschel Lauch und Sellerie samt den Gewürzen einige Tage eingelegt, und dann als Siedefleisch (sogenanntes Pökelfleisch) verwendet. Durch das Salzen bekommt das Fleisch eine rötliche Farbe, was aber keinen Einfluss auf das Fleisch und die Geniessbarkeit hat.

Weitere Massnahmen:

Fleisch vom Vorderviertel zu Ragout schneiden im Zuber, mit obgenannten Gemüsen und Gewürz, mit soviel Essig begießen bis das Fleisch damit bedeckt ist, 3—4 Tage beizen und beschweren, das geschnittene Fleisch vor dem Gebrauch auf ein Sieb legen und abtropfen lassen, dann gut anbraten und fertig machen wie Ragout oder Goulache. Diese Art Zubereitung von Fleisch findet bei der Truppe guten Anklang. Die Beize wird zum Weiterkochen des Pfefferfleisches verwendet. Fleisch vom Hinterviertel in 2—3 kg schwere Stücke zerschneiden, bei heisser Witterung 4—5 Tage, bei kalter Witterung 6—8 Tage beizen, aber täglich muss das Fleisch gekehrt werden. Die weitere Zubereitung wie beim Pfefferfleisch. So ist es möglich, Fleisch vor der äusseren Einwirkung und vor dem Verderben zu bewahren.

Speck: Gedörrter Speck darf nicht zu fett, sondern muss schön von Fleisch durchzogen sein, muss vor allem gesund, frisch und rein, darf nicht zu scharf gesalzen sein, keinen übelriechenden Geruch haben, nicht ranzig und nicht von Finnen, Milben oder Maden angegriffen sein. Der Speck muss ein hartes, gesundes rotes Fleisch und gesundes weisses hartes Fett zeigen. (Fortsetzung folgt.)

Unsere Wünsche für 1933.

In unseren „Unpostulierten Postulaten“ (siehe „Fourier“ No. 8) bezeichneten wir es unter anderem als wünschenswert, dass sich der Zentralvorstand des schweizerischen Fourierverbandes alljährlich von der Redaktion unseres Fachblattes eine Zusammenstellung aller Wünsche und Anregungen, Vorschläge und Verbesserungen, die im „Fourier“ im Laufe des Jahres zum Ausdruck gelangt sind, geben lasse, um dieses Material in geeigneter Weise zu verwerten. Erfreulicherweise hat unser oberste Fachvorgesetzte, Herr Oberst Ridner, anlässlich seiner denkwürdigen Ansprache an der Rorschacher Delegiertenversammlung diesen Gedanken ausdrücklich gebilligt, wie er überhaupt für unsere Zeitung Worte des höchsten Wohlwollens fand, die uns mit ehrlicher Freude erfüllen dürfen.

Wir möchten heute alles das, was im Laufe des Jahres 1932 sich in unserer Redaktionsstube an Begehren und Vorschlägen zusammengetragen hat, nicht in einem braven und stillen Brief nach Basel weiterleiten, sondern

öffentlicht in unserem Organ wiedergeben. Unsere ganze Leserschaft soll darüber orientiert sein und sich vielleicht selbst nochmals damit auseinandersetzen. An eine bestimmte Ordnung halten wir uns nicht, sehen also darüber hinweg, ob die verschiedenen Sachen, die uns auf dem Herzen liegen, die I. V. berühren, das Verwaltungsreglement betreffen oder gar in das heute besonders aktuelle Thema „Revision der Militärorganisation“ übergreifen. Wir schreiben vielmehr die einzelnen Punkte so auf, wie sie uns beim Durchblättern der 1932er Nummern unseres Blattes gerade zu Gesicht kommen.

1. *Säcke.* Verschiedene Artikel haben dargelegt, dass mit den leeren Säcken irgend etwas nicht stimmt. Es sollte offiziell ein Modus für die Uebernahme und Rückgabe der Säcke durch die fassende Truppe von der bzw. an die Verpflegungs-Kompanie festgelegt werden, der die Truppe vor ungerechten Belastungen für angeblich verlorene Säcke schützt. Lässt sich übrigens ein Preis von