

**Zeitschrift:** Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot  
**Band:** 163 (1890)  
  
**Artikel:** Ueber die Nothwendigkeit und Nützlichkeit einer rationellen  
Fleischverkaufsmethode  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-657724>

### **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:** 07.01.2026

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

16./18. Eidg. Unteroffiziersfest in Lausanne.

20. Drahtseilbahn auf den Beatenberg wird eröffnet.

23. Gedächtnisfeier in Zürich zur Erinnerung an den vor 400 Jahren hingerichteten Bürgermeister Hans Waldmann. — Schweiz. Feuerwehrtag in St. Gallen. — Große Feier des 550. Jahrestages der Schlacht bei Laupen.

29. Dr. Trächsel (geb. 1829), Professor an der Universität Bern, stirbt nach kurzem Krankenzustand in seiner Vaterstadt Thun.

Im Laufe des Juni finden in allen Städten der Schweiz Versammlungen von niedergelassenen Deutschen statt, um gegen die von der offiziellen Presse des Deutschen Reiches verbreiteten schmähtlichen Verdächtigungen von Land, Volk und Behörden der Schweiz energisch Protest zu erheben.

#### Verfängliche Anmeldung.

In einem Städtchen rannte ein Ochse, welcher sich losgerissen hatte, durch eine Straße, Alles vor sich niederwerfend. Ein sehr höflicher junger Mann trat, um dem wüthenden Thiere auszuweichen, schnell in einen Laden mit den Worten: „Entschuldigen Sie, ein Ochse kommt!“

#### Räthsel.

Was für ein Unterschied ist zwischen den Jungen und den Alten in Betreff der Bildung?

Antwort (Lösung): Den Jungen geht die Auszubildung nicht ein, den Alten die Einbildung nicht aus.

#### Dankbarer Abschied.

Ein Knabe, der nebst Andern nach der Konfirmation aus der Schule trat, schrieb an die Wandtafel seiner Klasse folgendes poetische Abschiedswort:

„Hier in diesem Jammerthal  
Sah'n wir uns zum letzten Mal.  
Habet Dank für Unterricht,  
Für die Schläge aber nicht.“

#### Mißverständen.

Arzt (der Baronin einen Handverband anlegend): „Zuerst brauche ich etwas, das man um den Finger wickeln kann.“ Baronin: „Bitte, Herr Doktor, rufen Sie doch mal meinen Mann!“

### Ueber die Nothwendigkeit und Nützlichkeit einer rationellen Fleischverkaufsmethode.

Wie dem Leser dieses Kalenders bekannt ist, verbaut der Mensch ganz leicht sowohl pflanzliche als thierische Nahrung. Jedoch weisen jahrelange Erfahrungen darauf hin, daß die ausschließliche Ernährung mit pflanzlichen oder thierischen Produkten unser Wohlbefinden auf die Dauer nicht zu erhöhen im Stande ist. Deutlich beweisen uns die Forschungen, daß die Vereinigung beider Nahrungsmittel in verständiger, rationeller Weise für die menschliche Ernährung das denkbar beste Resultat liefert. Ganz deutlich zeigt uns ferner auch die Geschichte, daß die Ernährung eines Volkes für die Entscheidung seines Schicksales maßgebend ist. Wir wissen, daß die Ernährung von einer ungeheuren Wichtigkeit für die Existenz des Einzelnen und des Ganzen ist.

Ähnlich wie der Hafer dem Pferde Muth, Kraft und Ausdauer verleiht, so macht das Rindfleisch, überhaupt eine reichliche Fleischnahrung, den Menschen körperlich und geistig zu einem guten Arbeiter und vorzüglichen Soldaten. Es wird daher mit vollkommenem Rechte behauptet, daß die Größe des Fleischverbrauches den Maßstab für die Thatkraft und die politische Bedeutung einer Nation, sowie für den Wohlstand eines Landes bildet. Von allen zivilisirten Ländern haben England und Nordamerika den stärksten Fleischverbrauch. Es wurde berechnet, daß in jenen Ländern auf jeden Einwohner durchschnittlich jährlich mindestens 50 Kilo Fleisch entfallen. Auf die Einwohner Frankreichs und Deutschlands rechnet man jährlich 22 Kilo, auf diejenigen Oesterreichs kaum 20 Kilo, und den geringsten Fleischkonsum finden wir in Italien. Leider sind wir nicht in der Lage, zu entscheiden, wie viele Kilo Fleisch jährlich in der Schweiz auf je einen Einwohner kommen. Soviel man jedoch weiß, werden es höchstens 15 Kilo sein.

Entsprechend dem Fleischkonsum der einzelnen Staaten finden wir denn auch, daß z. B. in England das Fleisch produzierende Gewerbe, die Landwirthschaft, ungemein intensiv betrieben wird. Circa  $\frac{3}{5}$  des kulturfähigen Landes wird für Viehzucht und  $\frac{2}{5}$  für Getreidebau benutzt. Eine stark betriebene Viehzucht ist aber das sicherste Mittel zur Hebung des Ackerbaues, der Landwirth-

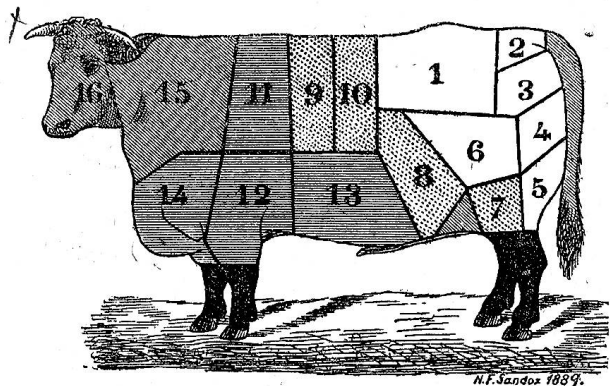
schaft und des Nationalvermögens überhaupt. Wir wissen, daß heutzutage an die Hand und den Kopf des Menschen viel größere Anforderungen gestellt werden, als früher. Deshalb ist der Mensch auch absolut genöthigt, seine Leistungsfähigkeit, sei es körperlich, sei es geistig, zu erhöhen, damit er sich erhalten kann, zu welchem Zwecke aber eine größere Fleischkost entschieden nothwendig ist.

Dasjenige, was wir im gewöhnlichen Leben als Fleisch bezeichnen, besteht zum größten Theile aus Muskeln und zum geringsten Theile aus Bindegewebe, Fett, Sehnen, Gefäßen, Nerven und Knochen. In den Muskeln sind feste und flüssige Nährstoffe enthalten; zu den letztern zählt der Muskelsaft. Die Muskeln sollen schön mit Fett durchwachsen sein. Die Fütterung der Thiere hat jedoch einen großen Einfluß auf die Menge und das Aussehen des Fettes. Die Knochen stehen bei jungen und schlecht genährten oder ungemästeten Thieren im Verhältniß zum Fleische wie 1:8, d. h. auf 1 Pfd. Knochen am geschlachteten Thiere kommen 8 Pfd. Fleisch, insofern die Thiere noch gesund waren. Bei gemästeten Thieren ist das Verhältniß 1:14, d. h. auf 14 Pfd. Fleisch kommt 1 Pfd. Knochen. Diese Zahlen geben der Hausfrau einen Fingerzeig, wie viel Knochen zu 4 bis 8 Pfd. Fleisch gehören.

Dem Schreiber dieser Zeilen passirte es einmal, daß man ihm unter 150 Pfd. Fleisch 45 Pfd. Knochen verabfolgte, also auf  $2\frac{1}{3}$  Pfd. Fleisch kam 1 Pfd. Knochen, und dazu war das Fleisch noch von einem gesunden, etwas gemästeten Thiere. Selbstverständlich wurde die ganze Sendung nicht angenommen. Es sollte auf 8 Pfd. Fleisch nie mehr als höchstens 1 Pfd. Knochen kommen. In Paris ist es polizeilich verboten, zum Fleische noch bloße Knochen auszuwägen. Dort müssen die Knochen zu einem niedrigeren Preise einzeln verkauft werden, was gewiß sehr zweckmäßig ist.

Abgesehen davon, daß der Werth des Fleisches nach Gattung, Race, Alter, Geschlecht, Fütterung und Haltung der Thiere ein sehr verschiedener ist, varirt derselbe auch je nach der Körperstelle, von welcher es entnommen wird; denn der Wohlgeschmack eines Stückes Fleisch ist, wie ja jede Hausfrau weiß, von der Körperstelle abhängig. Dies ist ganz besonders beim Rindfleisch der Fall, und es ist in höchstem Grade unerklär-

lich, daß mit Ausnahme des Lendenstückes (Filet) alles übrige Fleisch zum ganz gleichen Preise verkauft wird, obgleich das Fleisch der einzelnen Körpertheile in Bezug auf Nährwerth, Güte und Geschmack höchst verschieden ist. Das Fleisch sollte nach seinem Nährwerthe verkauft werden, wodurch eine große Unbilligkeit aus der Welt geschafft würde. Denn nur der Fleischverkauf nach den einzelnen Körpertheilen ist ganz der reellste, und wo er nicht existirt, ist der Fleischhandel nicht ein richtiger. Wenn alles Fleisch mit Ausnahme des Filet zum gleichen Preise verkauft wird, ist die begüterte Klasse gegenüber dem Armen sehr bevorzugt. Weil die Wohlhabenderen und Reichen beim Metzger viel Fleisch holen, bekommen sie immer die schmackhaftesten Stücke, währenddem der arme Mann, der kleine



Bauer und Handwerker, welcher trotz seiner mühevollen Arbeit nur selten ein Stück Fleisch zu kaufen vermag, nur weniger werthvolle Stücke erhält, obgleich er ebensoviel dafür bezahlt, wie der Reiche für seine bessern Stücke.

Die Eintheilung des Körpers nach Regionen ist in England, Frankreich, Nordamerika, in vielen Städten Deutschlands, Oesterreichs und Rußlands im Gebrauche und außerordentlich beliebt. In der Schweiz ist dieselbe, unseres Wissens, nur in Genf gebräuchlich. In England, Frankreich, sowie in Wien wird das Fleisch des Ochsen in vier verschiedene Werthklassen eingetheilt. Wir glauben dem Leser genügende Anhaltspunkte zu geben, wenn wir das Fleisch der verschiedenen Körpertheile in drei Klassen, wie unsere Abbildung zeigt, eintheilen und zugleich den Nährwerth eines jeden Fleischstückes der einzelnen Regionen anführen.

I. Qualität.		Per Pfd.
1. Lendenbraten (Nierenstück, Aliot)	Fr.	1. 50
2. Schwanzstück	"	1. 05
3. Hüftenstück (Gäststückmochen)	"	1. 05
4. Hintersehenkelstück (Nächtlimochen)	"	— 90
5. Wadenstück (Rundmochen)	"	— 90
6. Oberweiche (Filetmochen, Feißmochen)	"	— 80
II. Qualität.		
7. Hint. Weichenstücke (Schlüsselmod.)	Fr.	— 75
8. Flanke (dicker Lempen)	"	— 75
9. Vorderrippe (Riemen)	"	— 70
10. Mittelrippenstück (dünner Riemen)	"	— 70
III. Qualität.		
11. Schulterblatt (Spalenschaufel)	Fr.	— 60
12. Oberarmstück (Spalen, Ellbogen)	"	— 60
13. Brustkern (Auschnitt, Aufschnitt)	"	— 55
14. Wamme (Brustkern)	"	— 50
15. Hals (Gelée, Hals)	"	— 50
16. Kopf	"	— 30

Im Allgemeinen ist die Annahme, daß ein Pfd. Fleisch von einem gemästeten Thiere den gleichen Nährwerth hat wie 2 Pfd. von einem nicht gemästeten, richtig. Ueber die Werthverhältnisse des Fleisches der einzelnen Kategorien gibt unsere Tabelle genügend Aufschluß. Wir wissen sehr wohl, daß die werthe Leserin dieses Kalenders nicht im Stande ist, alle diese angeführten Preise immer im Gedächtniß zu behalten und zu verwerthen. Ich möchte deshalb im Interesse des Gedächtnisses den Rath ertheilen, das Filet stets mit einem Ausnahmispreise zu belegen. Sodann sollten für die übrigen Stücke I. Qualität mindestens drei Mal mehr und für diejenigen II. Qualität zwei Mal so viel bezahlt werden, wie für diejenigen III. Qualität. Das Fleisch der ersten Qualität zeigt gewöhnlich keine Knochen und Sehnen, sondern eine reine, feine Fleischfaser und einen gewissen Antheil von Fett. Sind im Fleische sehnige und bindegewebige Theile stark vertreten und mangelt das Fett, so ist das Fleischstück der geringsten Qualität zuzurechnen, auch wenn es von einem bankmäßigen Thiere stammt. Diese letztere Qualität hat gewöhnlich viele Knochen. Selbstverständlich ist zwischen diesen beiden Sorten eine Mittelsorte, welche wohl jede Hausfrau kennt.

Auf dem Markte kauft die Hausfrau oder die Köchin die verschiedenen Birnensorten zu ganz verschiedenen Preisen u. s. w. Unser tägliches

Brod, der Wein, die Cigarren haben jedes unter sich große Preisunterschiede, je nach der Qualität. Um nun eine Besserung des Fleischverkaufes herbeiführen zu können, müssen sich zahlreiche Stimmen vereinigen. Die Metzger selbst sind, wie dies aus zahlreichen Artikeln hervorgeht, dieser Verkaufsart des Fleisches sehr wohlwollend gesinnt, und sie würden dieselbe wohl auch ohne Ausnahme willkommen heißen. Allein es muß in den Städten und in den größeren Ortschaften von den Konsumenten das Bedürfniß nach einer solchen Verkaufsart ausgesprochen werden, durch welche gewiß der Fleischverbrauch sich ungemein steigern würde. In Frankreich ist dieses Verfahren durch ein Dekret Napoleons III. vom 16. Oktober 1855 eingeführt worden, und bis auf den heutigen Tag wird in den größeren Ortschaften daselbst das Fleisch klassifizirt verkauft.

Gemeinnützige Vereine sollten sich dieser Frage mehr annehmen und die Metzgermeister der Städte und größeren Ortschaften würden durch diese Verkaufsmethode sehr segensreich wirken. Aller Anfang ist schwer, allein durch eine gemeinsame Einführung des Fleischverkaufes nach Körperregionen bedingen wir eine viel bessere Ernährung der ärmeren Klassen, weil durch die bedeutende Preisherabsetzung der geringeren Fleischsorten den stark arbeitenden und doch wenig vermögenden Leuten Gelegenheit gegeben wird, auf ihrem Mittagstische häufiger ein Stück Fleisch sehen zu können, als solches bis jetzt der Fall gewesen war.

#### Gläckliche Dazwischenkunft.

Viehändler: „Das war heute ein Viehmarkt, daß sich Gott erbarm'. Wären der Meier und ich nicht dagewesen, so hätte es auf dem ganzen Markt weder einen anständigen Ochsen, noch eine vernünftige Sau gegeben!“

#### Selbsterkenntniß.

Eine vorsorgliche Mutter hatte für ihren Sohn eine sogenannte „gute Partie“ in Aussicht; ihr Mann wollte aber seine Einwilligung zu derselben nicht geben. Nach den Gründen befragt, gab er an, nach seiner Ansicht sei der Sohn zum Heirathen noch nicht alt und verständig genug. „O,“ entgegnete die kluge Frau, „wenn er erst älter und verständiger ist, dann heirathet er gar nicht!“