

Ueber die verschiedene Qualität des Rind- oder Ochsenfleisches

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **152 (1873)**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-373564>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

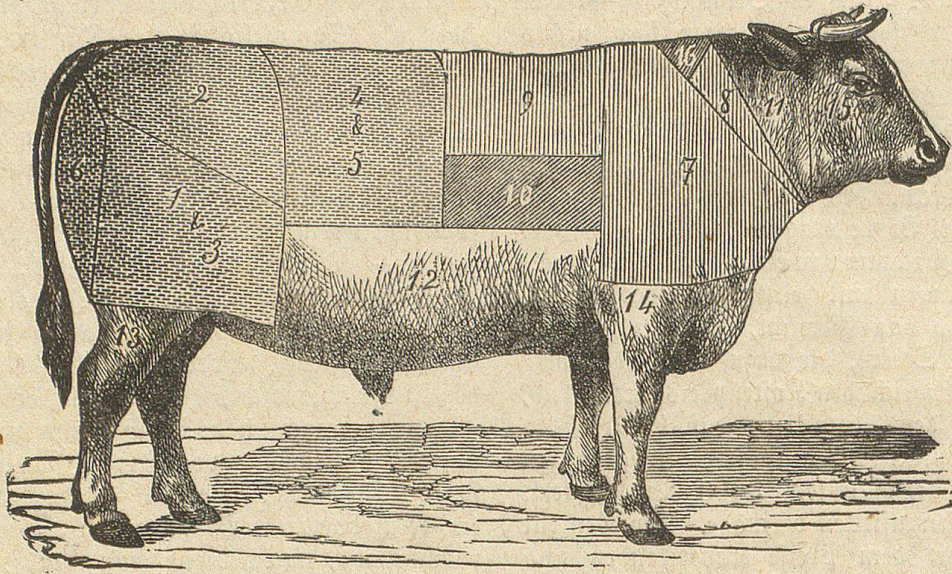
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ueber die verschiedene Qualität des Rind- oder Schensfleisches.



Es ist fast unbegreiflich, wie man noch fast überall in der Schweiz an dem unpraktischen Herkommen festhält, das Fleisch ohne Rücksicht auf die verschiedene Qualität der einzelnen Partien zum gleichen Preise zu verkaufen, während doch fast jedermann weiß, daß nicht alle Theile bei ein und demselben Thiere gleich viel Werth haben. Durch chemische Untersuchungen ist der verschiedene Werth längst mathematisch genau festgestellt, ebenso der Unterschied zwischen magern und gemästeten Thieren. Während der Wassergehalt des ganzen Körpers beim Rinde im mageren Zustande 66 % ausmacht, so vermindert sich derselbe beim halbfetten Thiere bis auf 50 % und im ausgemästeten Zustande bis auf 43 % des Gesamtgewichtes. Mit der Verdrängung des Wassers aus dem Körper nimmt die Ernährungsflüssigkeit, der Fleischsaft, zu, welcher die Fleischfaser durchtränkt und es erhält das Fleisch neben dem höhern Nährwerthe zugleich einen Wohlgeschmack, den die beste Zubereitung dem mageren Stücke zu verleihen nicht im Stande ist.

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 ankommt, 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 Käufer je nach Geschmack und Geldbeutel freie Auswahl und der Metzger steht sich natürlich dabei nicht schlechter. Es ist ganz dasselbe Verhältniß wie beim Obstverkauf. Für bessere Sorten Äpfel und Birnen, welche viel und einen delikaten Saft haben, wird eben auch ein höherer Preis gezahlt als für die geringern Sorten.

Im Jahr 1855 stellte die französische Regierung für Paris eine Fleischverkaufsverordnung auf, nach welcher die Metzger verpflichtet sind, die verschiedenen Fleischsorten streng von einander getrennt zu halten und die Stücke in die dafür bestimmten Abtheilungen der Fleischhallen auszuhängen. Die Marktordnung enthält ganz genaue Bestimmungen über Zerlegung und Sortirung des Fleisches und verbot den Metzgern ausdrücklich, sog. Sigel (nicht dazu gehörige Knochen) beizulegen. Die gleiche Sortirung und Eintheilung des Fleisches muß auch beim Kalb- und Schafffleisch stattfinden. Alle 14 Tage werden die Taxen festgesetzt.

Die Fleischpartien werden in 4 Klassen eingetheilt. 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 gelassen.

Die Einheitsfleischtaxe zu 65 Rp. pr. Pfund angenommen, würden die 17 verschiedenen Sorten folgendermaßen (nach Abrundung) taxirt:

Nr.	Bezeichnung der Stücke.	Preis pr. Pfund Rp.
1. Klasse.		
1.	Hüftenstück	80
2.	Schwanzstück	80
3.	Dickfleisch unter der Hüfte	80
4.	Lendenstück	80
5.	Filetstück	110
6.	Fettfleisch unterm Schwanz	80
2. Klasse.		
7.	Schulterstück	65

8.	Halsrand	70
9.	Sattelstück	75
3. Klasse.		
10.	Seitenstück	50
11.	Hals	55
12.	Bauchstück	45
13.	Keule vom Hinterschenkel	55
14.	Oberarmstück	55
4. Klasse.		
15.	Kopfbacken	35
16.	Stück vom Widerrist	45
17.	(Verdeckt.) Nierenstück	60

Am sächsischen Bahnhof.



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

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

* * *

Ein Kaufmann aus Pesth war in Wien und lernte zwei Damen kennen, eine hübsche Witwe von 38 und ihre Tochter von 17 Jahren. Nach seiner Heimreise schrieb er an die Tochter und bot ihr seine Hand an, worauf er einen Brief mit folgenden Zeilen erhielt: „Ich würde mit Vergnügen auf Ihren werthen Antrag eingehen, wenn ich nicht bereits so gut wie verlobt wäre; aber Mamma wünscht zu heiraten und, so viel ich weiß, hat sie im Augenblick keine intimere Bekanntschaft.“ Dem guten Pesther ist über dieser frivolen Antwort alle Heiratslust vergangen.

* * *

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