

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 4

Artikel: Die Feldschlächtereie im Aktivdienst

Autor: Brem, Max

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516490>

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: 11.07.2025

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

Die Feldschlächtereie im Aktivdienst.

Von Hptm. Qm. Max Brem.

In den meisten unserer mobilisierten Divisionen wird die Verpflegungsabteilung diejenige zentrale Stelle sein, die für die ganze Division schlachtet und das Fleisch auf die Fassungsplätze der Truppe überbringt. Die Mehrzahl der Regimenter ist infolgedessen der Sorge um die tägliche Fleischbeschaffung enthoben, aber auch zugleich der Möglichkeit zur Erwerbung praktischer Erfahrungen in der Führung einer eigenen Schlächtereie. Es mag deshalb interessieren, wie ein Regiment, das aus besonderen Gründen selber schlachtet, diese Aufgabe durchführt. Nach der grundlegenden Organisation durch den Regimentsquartiermeister wird die in Frage stehende Feldschlächtereie abwechslungsweise auch von den Bataillonsquartiermeistern verantwortlich geleitet und ihnen damit eine willkommene Abwechslung und Wissensbereicherung geboten.

Die nachfolgende Schilderung soll zeigen, mit welchen Fragen sich der Neuling befassen muss, der erstmals eine Feldschlächtereie leitet. In einer anschliessenden zweiten Arbeit äussert sich ein Metzger-Offizier als Fachmann über den Schlächtereie-Dienst bei einer Verpflegungs-Kompagnie.

1. Reglemente.

Die massgebenden Vorschriften für den Feldschlächtereiebetrieb sind in folgenden Drucksachen enthalten:

- a) Weisungen für den Betrieb der Feldschlächtereie im Wiederholungskurs. (1930).
- b) Muster-Komptabilität für den Betrieb einer Feldschlächtereie. (1930).
- c) Weisungen für den Betrieb einer Feldschlächtereie im Aktiv-Dienst. (September 1939).
- d) Massgebend sind ferner die auf die Feldschlächtereie bezüglichen Bestimmungen, im Verwaltungsreglement, in der I. V. und in den „Vorschriften über die Verpflegung durch Lieferanten“, ferner die durch das O. K. K. mit der Zentralstelle für Schlachtviehverwertung und andern Verbänden abgeschlossenen Verträge, die den Kommandanten von Feldschlächtereien in Doppeln zur Verfügung gestellt werden.

2. Räumlichkeiten, Personal und Material.

Voraussetzungen für die Führung einer Feldschlächtereie sind ein geeignetes Schlachtlokal mit Fleisch-Magazin, ein Stall zur Einstellung des Schlachtviehs sowie das nötige Fachpersonal. Das Schlachtlokal soll hinreichenden und sauberen Raum, richtige Beleuchtung und Ventilation, zweckmässige Aufhängevorrichtungen und genügend Wasser bieten.

Als Personal hat uns die Verpflegungs-Abteilung aus ihrem Mannschafftsbestand einen Metzger-Unteroffizier und 6 Metzgersoldaten abgetreten. Die

nötigen Schlachtgeräte liefern uns die Metzgerkörbe der Bataillone (bei der Gebirgstruppe hat jedes Bataillon seinen eigenen Metzgerkorb, um nötigenfalls schon im Bataillon schlachten zu können; die Feld-Bat. haben eine Metzgerkiste gleichen Inhalts). Jeder Metzgerkorb enthält unter anderm eine Axt, eine grosse Fleischsäge, ein Spaltmesser, eine Federwage und einen Viehschussapparat, ferner verschiedene Messer, Fleischhaken, Metzgerschürzen, Handtücher und eine Handlaterne mit Zubehör.

Die Metzgersoldaten wurden von der Verpflegungsabteilung mit je zwei Paar braunen Ueberhosen und drei braunen Arbeitskitteln ausgerüstet. An Stiefeln brachten sie nur zwei Paar mit. Auf Grund einer besonderen Bewilligung wurden noch 4 Paar Gummistiefel zu Lasten der allgemeinen Kasse hinzugekauft.

3. Schlachtvieh-Beschaffung.

Das Oberkriegskommissariat hat sich den Schlachtviehbedarf der Armee durch einen Vertrag mit der „Genossenschaft der schweiz. Zentralstelle für Schlachtviehverwertung“ in Brugg (abgekürzt Zentralstelle) gesichert.

Die Lieferung an die Armee erfolgt entweder durch Nachschub, wobei durch Organe des O.K.K. im Einvernehmen mit dem Kriegsernährungsamt und der Zentralstelle Viehannahmeplätze festgelegt werden. Auf diesen wird durch Vermittlung der Zentralstelle Schlachtvieh von Viehbesitzern und Händlern oder Vieh aus eigenen Ankäufen der Zentralstelle vorgeführt. Eine Uebernahme-kommission, bestehend aus Vertretern des O.K.K. und der Zentralstelle sowie einem Veterinär-Offizier, kauft die geeigneten Tiere an und regelt deren Nachschub an die Truppe. Dieses Nachschubs-Verfahren kommt in Frage, wenn im Bereich der Truppen-Unterkunft das erforderliche Vieh nicht in genügender Menge und Qualität vorhanden ist. Eine gegenwärtig aktuelle Abart besteht darin, dass die Zentralstelle unter Mitwirkung des freien Handels einer Feldschlächterei Tiere zuliefert, die wie beim Direkt-Ankauf durch die Truppe (siehe nachfolgenden Abschnitt) durch eine Ankaufskommission übernommen werden.

Die zweite Viehbeschaffungs-Art ist der Direkt-Ankauf durch die Truppe im Unterkunftsgebiet. Einkäufer ist in diesem Falle der Regiments-Quartiermeister (im Gebirge auch der Bat.-Quartiermeister) bzw. für die Verpflegungs-Abteilung der Metzgeroffizier. Er wendet sich an den für seinen Unterkunftsraum massgebenden Vertrauensmann der Zentralstelle und bildet mit diesem zusammen sowie einem Veterinär-Offizier die Ankaufskommission. Der Ankauf erfolgt nach Möglichkeit im Unterkunftsraum der Truppe. Da in unserem Falle das Angebot aus diesem Sektor allein nicht ausreicht, decken wir uns auch im Heimatgebiet unserer Truppe ein. Es wird in den für eine Viehannahme in Betracht fallenden Gemeinden eine Publikation erlassen, welche die Viehbesitzer zur Vorführung ihrer verkäuflichen Stücke zu einer bestimmten Zeit und an einem bestimmten Orte (gewöhnlich Bahnstation) auffordert. Auf diesem Viehannahmepplatz erscheint zur festgesetzten Stunde die Ankaufskommission, nötigenfalls

mit dem erforderlichen, von der Truppe zu stellenden Hilfspersonal. Der Veterinär überprüft die angebotenen Tiere auf Gesundheitszustand und Alter, während der Quartiermeister bzw. der Metzger-Offizier und der Vertreter der Zentralstelle die fleischlichen Qualitäten beurteilen und sich für ein gerechtes Preisangebot an den Verkäufer verständigen. Bei Meinungsverschiedenheiten hat der Truppenvertreter den Entscheid.

Wegleitend für das Preisangebot ist ein vom O. K. K. im Einvernehmen mit den Vertragsparteien festgelegter Mittelpreis, der je nach Qualität nach oben und unten um je 10 — 20 Rappen variieren kann. Der Preis versteht sich franco Annahmestelle der Tiere mit Gesundheitsschein und guter Halfter oder Strick. Nimmt der Viehbesitzer den Preis nicht an, so sind die Organe der Armee berechtigt, im Notfalle zur Requisition zu schreiten. Qualitäten, welche die untere Preisgrenze nicht erreichen, kommen als sogenannte „Wurstkühe“ für die Truppen-Schlächtereien nicht in Frage. Man bleibe bei dem einmal angebotenen Preis und lasse sich im Interesse der Seriosität des Handels nicht auf ein Markten und Feilschen ein, berücksichtige aber anderseits korrekt triftige Argumente des Verkäufers, wie z. B. Alter des Tieres usw. Eine junge Kuh mit entsprechend zartem Fleisch ist, auch wenn ihre Ausmästung noch zu wünschen übrig lässt, dennoch einen guten Preis wert.

Eine dritte Einkaufsmöglichkeit ergibt sich daraus, dass gelegentlich Viehbesitzer im Unterkunftsraum der Truppe dem Quartiermeister von sich aus Schlachtvieh zum Kauf anbieten. Solche Einzelstücke werden vom Quartiermeister freihändig, ohne besondere Bildung der Ankaufskommission, aber unter Mitwirkung des Veterinärs angekauft.

4. Schlachtvieh- und Fleisch- Kenntnis.

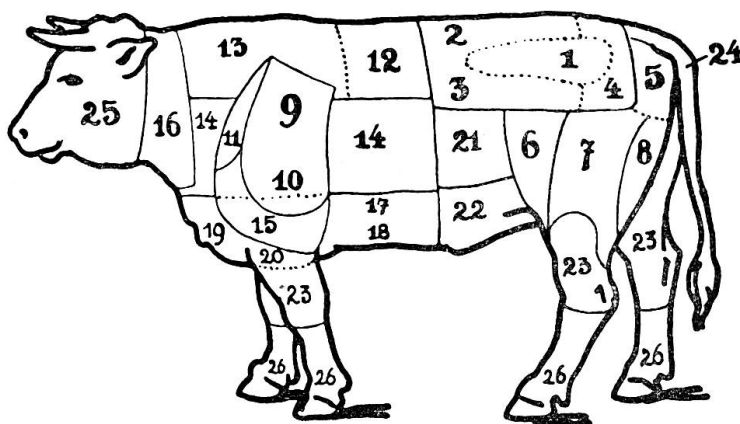
Zulässig für die Truppen-Schlächtereien sind nur gutfleischige Kühe schweiz. Provenienz im Alter von bis zu 8 Jahren, ausnahmsweise auch ältere gut gemästete Tiere, ferner Stiere (Muni) im Alter von bis zu 3 Jahren (mit 2 — 4 Schaufeln), nötigenfalls auch Rinder und Ochsen. Das Eidg. Oberkriegskommissariat kann im Einvernehmen mit der Zentralstelle auch die saisonmässige Lieferung von Kälbern, im Alter von über vier Wochen, Schweinen und Schafen, in Gebirgs-gegenden ausnahmsweise auch Ziegen anordnen. Ausgeschlossen sind magere und kranke Tiere, trächtige Tiere, sowie Tiere von erheblichem Zucht- und Nutzwert.

Dem einkaufenden Quartiermeister sagt schon das äussere Aussehen des angebotenen Tieres, insbesondere die Fleischigkeit der Hinterstotzen, ob es der Forderung „gutfleischig“ gerecht wird. Noch mehr aber verschafft er sich durch die Befühlung des Tieres Gewissheit darüber, ob „etwas an ihm ist“ und es nicht nur aus Haut und Knochen besteht. Der Fachmann bezeichnet das als „Griffe“ und unterscheidet entsprechend ihrem Wirkungsort:

Die Benennung des Schlachtfleisches und seine hauptsächlichste Verwendung

Zerlegung des Ochsen und des Rindes

Die Stücke sind in der Reihenfolge ihres Wertes numeriert



I. Klasse

- 1. Filetstück
- 2. Nierstück
- 3. Roastbeef

II. Klasse

- 4. Huft
- 5. Schwanzstück
- 6. Nuss
- 7. Stotzen, Spälte
- 8. Eckstück

- 9. Schulterspitz
- 10. Dicke Schulter
- 11. Schulterfilet
- 12. Hohrücken

III. Klasse

- 13. Abgedeckter Hohrücken
- 14. Federstück
- 15. Bug

IV. Klasse

- 16. Hals

- 17. Brust
- 18. Nachbrust
- 19. Brustspitz
- 20. Brustkern
- 21. Dicker Lempen
- 22. Dünner Lempen
- 23. Schenkel
- 24. Schwanz

V. Klasse

- 25. Kopf
- 26. Füße

Verwendung:

Beefsteaks aus:

Filets
Stotzen
Huft

Braten aus:

Huft
Huftdeckel
Hohrücken
Laffe (Schulter)
Mocken (Nuss)
Stotzen
Schulter Spitze
Dicke Schulter

Entre-côtes aus:

Hohrücken ohne Deckel
Niederer Nierstück

Filet aus:

Filetstück

Geschnetzeltes aus:

Huft
Filetspitz
Stotzen
Dicke Schulter
Bug

Gulasch aus:

Huft
Filetspitz
Dicke Schulter
Bug

Ragout aus:

Nuss
Hals
Laffe (Schulter)
Dicke Schulter
Bug

Roastbeef aus:

Nierstück, nieder und hoch

Rouladen aus:

Huft
Riemen (Federstück)

Siedfleisch aus:

Brustkern
Federstück
Lempen
Hohrücken
Brustspitze
Nachbrust
Bug

Lempen- oder Kniefalten-Griff, Laffen- oder Spalen-Griff
Lenden- oder Nieren-Griff, Rippen-Griff
Brust- oder Hals-Griff, Schoss- oder Schwanz-Griff
Naht- oder Euter-Griff, Voreuter-Griff.

Ueber das Alter des Tieres gibt Aufschluss der vom Viehinspektor ausgefüllte Gesundheitsschein, der vom Viehinhaber auf eigene Kosten beschafft und zur Vorführung mitgebracht werden muss. Der Eingeweihte kann aber auch aus dem Zustand der Zähne sowie der „Jahrringe“ am Horn Schlüsse auf das Alter ziehen. Im Verlaufe der drei ersten Lebensjahre werden vom Tier die Schneidezähne in bestimmter Reihenfolge „abgeschoben“ und erneuert. Ein neu geborenes Rind gilt während den ersten 12 Wochen als Kalb, nachher etwa zwei Jahre lang, bis es erstmals kalbert und zur Kuh wird, als Rind. Nach jedem Kalbern setzt sich normalerweise am Horn ein Ring an.

5. Kauf-Vertrag.

Der vollzogene Verkauf wird sofort an Ort und Stelle durch einen vom Käufer (Quartiermeister) und Verkäufer zu unterzeichnenden Vertrag, der von der Armee vorgedruckt geliefert wird, besiegelt. Käufer und Verkäufer erhalten je ein Exemplar dieses Vertrages. Das angekaufte Tier wird durch Scheerenschnitt mit den Anfangsbuchstaben des Namens des Lieferanten oder des Standortes der Truppen- Feldschlächtereie sowie einer laufenden Nummer in römischen Ziffern gekennzeichnet. Diese Markierung wird auch auf dem Gesundheitsschein eingetragen.

Je nach Bedarf der Truppen-Feldschlächtereie erfolgt die Annahme des Tieres sofort, das heisst der Verkäufer hat es sofort an die Feldschlächtereie zu überführen oder bei grösserer Entfernung in die Bahn zu verladen (Spedition mit Transportgutschein), oder auf Abruf. Im letzteren Falle muss der Verkäufer das Tier vorläufig bei sich behalten und auf eigene Kosten warten, bis es von der Truppen-Feldschlächtereie schriftlich abgerufen wird. Nach Möglichkeit organisiert die Truppe Sammel-Transporte, indem sie alle in einer bestimmten Gegend eingekauften Tiere schriftlich zum gemeinsamen Transport anfordert und der Station den Transportgutschein zustellt.

Die sonstigen Lieferungs-Modalitäten werden durch die auf der Rückseite des Vertrages aufgedruckten „Lieferungsbedingungen“ klar geregelt. Sie bestimmen insbesondere das Vorgehen bei der Gewichts-Feststellung und beim Ausschachten. Beim Ankauf für den Nachschub wird in der Regel „auf Lebendgewicht“, beim Direkt-Ankauf durch die Truppe „auf Schlachtgewicht“ gekauft. Der Einkauf „überhaupt“, wobei ohne Rücksicht auf das Gewicht ein Pauschalpreis vereinbart wird, ist im zivilen Viehhandel üblich, bei der Truppe aber weniger gebräuchlich.

Als für den Preis massgebendes Schlachtgewicht gilt das Gewicht der vier Viertel, verkühlt gewogen (wenigstens 6 Stunden nach der Schlachtung), andern-

falls erfolgt für Warmgewicht ein Abzug von 2 %. Alle Nebenprodukte gehören der Feldschlächtereier; bezahlt wird aber nur das Gewicht der vier Viertel. In der Regel macht das Schlachtgewicht knapp 50 % des Lebendgewichtes aus. Das Schlachtgewicht einer Kuh schwankt zwischen 250 — 450 kg. Ein Muni kann 500 kg und mehr Schlachtgewicht ergeben.

Der Vertrag regelt ferner die „Währschaft für gute Gesundheit“. Die Zentralstelle übernimmt die Garantie für die Bankwürdigkeit des Fleisches. Zur Deckung des Risikos dieser Globalwährschaft muss ihr für jeden Viehankauf ein „Ablösungsbetrag“ von derzeit Fr. 10.— überwiesen werden, den der Verkäufer tragen muss und der in folgedessen von der Kaufsumme abzuziehen ist.

6. Schlachtung.

Hierüber orientiert ausführlich der nachfolgende Fachbericht eines Metzger-Offiziers. Beigefügt sei dem noch folgendes:

Wann wird geschlachtet? In einem modern eingerichteten Schlachthaus mit guten Kühlanlagen lässt sich gut auf mehrere Tage Vorrat schlachten. Für den Alarmfall muss so vorgesorgt werden, dass die Fleischvorräte nötigenfalls mit einem besonderen Transportwagen, wie ihn jedes grössere Schlachthaus besitzt, der Truppe nachgeliefert werden können. Bei passenden Lagermöglichkeiten sollen geschlachtete Tiere vorläufig nur „abgespalten“ (in zwei Hälften) gelagert und erst kurz vor der Fassung in Viertel „abgestochen“ werden. Ein routinierter Metzger-Soldat benötigt zur Ausschachtung einer Kuh 2 Stunden; er vermag im Tag 3 Stück zu schlachten.

Bei primitiveren Verhältnissen mit wenig günstigen Lagerungsmöglichkeiten, welche die rasche Weitergabe des Fleisches an die Truppe bedingen, kommt der Frage „wann wird geschlachtet“ vermehrte Bedeutung zu. Sie ist wie folgt zu lösen: Bei kühler Temperatur wird heute morgen für die Fassung von morgen geschlachtet, bei warmer Witterung wird heute abend für die Fassung von übermorgen geschlachtet, wobei also eine Auskühlung von wenigstens 36 Stunden gewährleistet ist.

Der Blutentzug muss sehr sorgfältig geschehen. Jegliche Wasserverwendung ist verboten. Allfällig austretendes Blut ist mit einem sauberen Tuche abzuwischen. Eine saubere, trockene Behandlung und eine richtige Auskühlung und Verdunstung des Fleisches sind Vorbedingungen für seine Haltbarkeit. Durch das Auskühlen und Ausdünsten trocknen die äusseren Fleischschichten an und werden widerstandsfähig gegen Zersetzungserscheinungen. Ungenügend ausgekühltes Fleisch verdirbt bei warmer Witterung leicht. Die beste Temperatur für das Auskühlen liegt bei 5—8°. Die Behandlung des Fleisches bei warmer Witterung bildet am besten Gegenstand eines besonderen Befehls.

Das Schlachtergebnis jedes einzelnen Tieres ist auf dem vom Metzger-Uof. zu unterschreibenden Formular „Schlächtereier-Rapport“ genau auszuweisen. Dabei ist der Zustand der Haut („Haut schnittfrei“, „Haut mit Narben“, „Haut mit

Schnitt, wegen Selbstverschulden von Metzger-Soldat X“) anzugeben. Auf der Rückseite dieses Rapportes bringt der Fleischschauer (Veterinär) seine Bemerkungen an (siehe nachfolgenden Abschnitt).

7. Fleischschau.

Nach erfolgter Schlachtung tritt zunächst wieder der Veterinär in Aktion, der die geschlachteten Tiere auf ihre Bankwürdigkeit hin untersucht, stempelt und zur Abgabe an die Truppe frei gibt. Sein besonderes Augenmerk richtet er auf den Zustand der innern Organe, speziell der Lunge und Leber. Erkrankte Teile scheidet er ganz oder teilweise aus. Diese werden auf dem Schlächtereirapport als „Konfiskate“ genau aufgeführt. Nach den Bestimmungen des Vertrages wird dem Verkäufer, falls sich Teile des Siegels oder vom Viertel-Fleisch höchstens 25 % des Gesamtgewichtes als ungeniessbar oder nur bedingt bankwürdig erweisen, kein Abzug vom Preise gemacht. Für den der Truppe entstehenden Schaden haftet die bereits erwähnte „Währschaft für gute Gesundheit“. Uebersteigt jedoch das als ungeniessbar oder nur bedingt bankwürdig erklärte Viertel-Fleisch 25 % des Gewichtes, so hat der Verkäufer das geschlachtete Tier unter Verzicht auf den Kaufpreis gesamthaft zurückzunehmen. In solchen Fällen ist sofortige Verständigung des O. K. K. und der Zentralstelle notwendig. Für den Schaden wird der Verkäufer auch seinerseits durch die „Währschaftsversicherung“ teilweise gedeckt. Fleisch oder Siegelteile, die bei der Fleischschau zur Ausscheidung kommen, werden beseitigt oder als Fischfutter verwendet.

8. Fleischfassung durch die Truppe.

Die übernehmende Truppe gibt auf dem Fassungsplatz zugleich mit dem Gutschein die Bestellung für die nächste Fassung ab, unter Angabe der gewünschten Fleischart (Braten, Ragout, Spatz usw.). Nach diesen Bestellungen, deren Zusammenzug auf einer Sammeliste empfehlenswert ist, bereiten die Metzgersoldaten die nächste Fassung vor.

Es ist streng darauf zu achten, dass die fassenden Truppen saubere Fleischkörbe zur Fassung bringen. Die Feldschlächterei kann gegenwärtig auf dem Nachschubwege von den Armeemagazinen Pergamin-Papier beziehen und dieses zur Fleischfassung abgeben. Die Tucheinlagen der Fleischkörbe werden dadurch entbehrlich und können zur Schonung aus den Fleischkörben entfernt werden.

9. Verwertung der Nebenprodukte (Siegel).

Nach den bestehenden Weisungen sind ausser dem Fleisch (worunter die vier Viertel mit Nierenstück, aber ohne Nieren zu verstehen sind, ferner ohne Kopf, Eingeweide, Euter, Fett, Haut, Füsse, Klauen und Hörner) auch die Nebenprodukte so viel als möglich in der Truppenküche zu verwerten. Wo dies nicht möglich ist, sind die Siegelteile gesamthaft einer vom O. K. K. vertraglich verpflichteten Firma abzuliefern. Transport in von dieser Firma franko Truppenfeldschlächterei gelieferten Transportgebinden, wobei die Weisungen über die

richtige Verpackung der einzelnen Siegelteile strikte zu befolgen sind. Besondere Vorsicht ist bei warmer Witterung nötig.

In unserer Feldschlächtereij konnte dem Gebot nach möglichster Verwertung des Siegels bei der Truppe, begünstigt durch die kalte Jahreszeit, bisher weitgehend entsprochen werden.

a) Siegel mit vollem Fleischwert:

Hierunter ist zu verstehen: Zunge, Hirn, Zwerchfell und Zwerchfellpfeiler (Krähe), Milken (nur bei Rindern und Kälbern). Je 1 kg dieser Siegelteile gilt als 1 kg Fleisch. Zu den Siegelteilen mit vollem Fleischwert können auch noch die Kutteln gerechnet werden, sofern sie gereinigt und gekocht an die Truppe abgegeben werden, ferner die Mäuler, entweder gekocht zusammen mit den Kutteln, oder nach 10 tägiger Einlage im Salzwasser (zur Herstellung von „Ochsenmaulsalat“). Auch die Zungen werden vor der Abgabe an die Truppe mit Vorteil während 8—10 Tagen ins Salzwasser gelegt.

Damit eine Einheit mit diesen Siegelteilen etwas anfangen und ihrer gesamten Mannschaft eine willkommene Menü-Abwechslung bieten kann, werden die Erträge mehrerer Schlachtungen gesamthaft einer Einheit zugeteilt, ungefähr nach folgendem Schema:

Produkt:	Gewicht p. Stück:	Abgabe an eine Einheit:
Kutteln	ca. 10 kg	3 — 5 Stück
Zunge mit kleinem Schlund	3 — 4 kg	8 — 10 Stück
Mäuler	1 — 1,5 kg	15 — 20 Stück

Durch eine Verteilerliste ist dafür zu sorgen, dass die Einheiten in gleichmässigem Wechsel berücksichtigt werden.

Zwerchfell und Zwerchfellpfeiler werden zusammen mit dem Viertel-Fleisch abgegeben, insbesondere zu Braten oder Ragout. Sie eignen sich gut zum Ausgleich von Gewichts differenzen.

b) Siegel mit 1/3 Fleischwert. (3 kg Siegel - 1 kg Fleisch).

Hiezu gehören: Kopf (unausgebeint, ohne Hirn, Maul und Zunge), Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz, Euter, Schwanz, 4 Füße ohne Klauen. Gesamtgewicht ca. 30—40 kg. Davon wiegt die Leber allein ca. 7 kg. Sie wird wie Kutteln, Zunge und Mäuler in 4—5 Stücken an eine Einheit abgegeben. Der übrige Siegel im Gewicht von 24—35 kg gelangt gesamthaft als „Sied-Siegel“ zur Abgabe. Nach einem bestimmten Verteiler muss jede fassende Einheit von Zeit zu Zeit einen solchen Siegel übernehmen, zusammen mit Siedfleisch. Die Abgabe an die Truppe erfolgt frühestens am Tage nach der Schlachtung.

c) Nebenprodukte, die ausserhalb der Truppe verwendet werden.

Häute und Fett.

Für den Aktivdienst hat das O.K.K. verschiedene Genossenschaften vertraglich zur Abnahme der in den Feldschlächtereien anfallenden Häute sowie des „rohen Rinderfettes“ verpflichtet. Versand an die der Truppe nächstgelegenen

Abnahmestellen dieser Genossenschaften mit Transportgutschein, nötigenfalls in Eilfracht. Für die Spedition von Fett stellen die Genossenschaften der Truppe kostenlos Körbe und für den Häute-Transport Anhängenummern aus Holz, Stricke und Salz zur Verfügung. Häute werden offen als verschnürtes Ballot transportiert.

Jede Spedition ist sowohl dem O. K. K. als der Abnahmestelle schriftlich zu melden, getrennt nach Fett und Häuten, bei Fett unter Angabe des Gewichtes I. und II. Qualität, bei den Häuten unter Angabe des Gewichtes jeder einzelnen Haut und Befundsanzeige (Naturschäden wie Narben, Engerlinge usw. oder Messerschäden). Die Annahmestelle ihrerseits meldet der Feldschlächtereie mit Kopie an das O. K. K. den Empfang sowie allfällige Fehler und Mängel. Bestehen zwischen der Feldschlächtereie und Annahmestelle Differenzen (verschiedene Gewichte, ungleiche Qualitätseinteilung des Fettes), so erstattet die Feldschlächtereie hierüber dem O. K. K. in einer zweiten Meldung Bericht.

Der Kdt. der Feldschlächtereie muss die fachgemässe Behandlung der Häute und des Fettes durch die Metzgersoldaten streng überwachen. Wichtig ist eine gute Verköhlung und Austrocknung. Die Abwägung darf erst in erkaltetem Zustande erfolgen. Für Messerschäden bei Häuten haften die fehlbaren Metzgersoldaten persönlich. Nierenfett gilt als Fett I. Qualität, aber auch Netz- oder Darmfett (Borsen), wenn es von genügend fetten Tieren stammt. Das O. K. K. rechnet direkt mit den Uebernahmegenossenschaften ab. Die Preise richten sich nach der Marktlage.

D ä r m e, H o r n u n d K l a u e n.

Bestmöglicher Verkauf an Zivil-Interessenten. Derzeitiger Erlös pro Darm Fr. 2.—, pro kg. Horn und Klauen 5 Rappen.

B l u t.

Blut wird nicht verwertet. Auf Wunsch können die Einheiten Blut zur Blutwurst-Herstellung gratis aus der Feldschlächtereie beziehen (nur im Winter).
P a n k r e a s - (B a u c h s p e i c h e l -) D r ü s e n.

Neuestens sind auch diese Drüsen, die sich zur industriellen Verwertung eignen, an eine vom O. K. K. bezeichnete Stelle abzuliefern. Schonende Behandlung erforderlich (sorgfältige Herausnahme mit sauberem Messer, genügende Abkühlung, Schutz vor Fäulnis).

10. Pferde-Fleisch.

Soweit auch Pferdefleisch von der Truppe konsumiert werden muss, ist es im Verhältnis von 1 kg Pferdefleisch — 1 kg Kuhfleisch abzugeben. Siegel und Haut sind wie bei den übrigen Schlachttieren zu verwerten.

11. Buchführung.

Als Grundlage zur Führung der „Schlächtereie-Komptabilität“ dient eine vom O. K. K. herausgegebene „Muster-Komptabilität für den Betrieb einer Feldschlächtereie“. Die Komptabilität umfasst folgende Abrechnungen:

a) Kassabuch, auf Formular „Kassabuch des Verpflegungsdienstes“. In die Einnahmen bezw. Ausgaben kommen folgende Eintragungen, die in gewohnter Weise durch nummerierte Unterbelege auszuweisen sind:

Einnahmen:

Vorschüsse aus der Vorschusskasse des Rgt.-Qm.;
Erlös aus dem Verkauf von Nebenprodukten (Därme, Horn, Klauen usw.);
Allfälliger Verkauf von Fleisch (bei Liquidation der Schlächtereier);
Erlös aus Milchverkauf an eine Truppe (von Kühen, die vor der Schlachtung noch gemolken wurden);
Allfällige Vergütung von Metzgersoldaten für aus Selbstverschulden zerschnittene Häute.

Ausgaben:

Zahlungen an die Verkäufer von Schlachttieren (Auszahlung erfolgt entsprechend den Bedingungen im Kaufvertrag nach Gutbefund der geschlachteten Tiere durch die Fleischschau unter Uebermittlung einer detaillierten Abrechnung an den Verkäufer);
Vergütung für die Benützung des Schlachthauses (Pauschalbetrag pro geschlachtetes Stück Vieh, wird von Fall zu Fall festgelegt);
Entschädigung für Wartung und Fütterung von Tieren, die vor der Schlachtung untergebracht und gefüttert werden müssen;
Auslagen für Brennmaterial (für Kuttlereier), Putzmaterial, Salz, Packungsmaterial usw.;
Entschädigung für Heizung, Telephon usw.;
Zahlungen für zugekauftes Fleisch (wenn bei Liquidation der Feldschlächtereier die Vorräte zur Befriedigung der Truppenbedürfnisse nicht mehr ganz ausreichen);
Ankauf von Patronen für den Viehschussapparat;
Ablieferung der Versicherungsprämie an die Zentralstelle von Fr. 10.— pro geschlachtetes Stück, abzuziehen von den Zahlungen an die Viehverkäufer.

Das soldperiodenweise abzuschliessende Kassabuch ist durch den Kdt. der Feldschlächtereier zu visieren.

b.) Betriebs-Buch, auf Formular „Feldschlächtereier-Betriebsbuch“. Hier werden links die eingekauften Schlachttiere und rechts ihr Schlachtergebnis registriert. Die Unterlagen hierzu liefert der für jedes Tier ausgestellte „Schlächtereier-Rapport“, der dem Betriebsbuch beizulegen ist.

Visum des soldperiodenweise abzuschliessenden Betriebsbuches durch den Kdt. der Feldschlächtereier.

c.) Magazin-Buch, auf Formular „Feldschlächtereier-Magazinbuch“. Hier werden links die Schlachtergebnisse aus dem Betriebsbuch übertragen und ihnen rechts der Ausgang an die Truppe bezw. der Verkauf von Nebenprodukten gegenübergestellt. Dazu kommen gewisse transitorische Uebertragungen von einer Rubrik in eine andere (Schlachtnebenprodukte, die zum vollen Fleischwert abge-

geben werden, wie gekochte Kutteln, Mäuler usw.). Der Ausgang an die Truppe ist auszuweisen durch die dem Magazin-Buch beizulegenden täglichen „Fassungsrapporte“ über das abgegebene Fleisch. Der Fassungsrapport seinerseits stützt sich auf die dem Magazinbuch ebenfalls beizulegenden Gutscheine der fassenden Truppe.

12. Arbeitsprogramm einer Feldschlächtereier.

Nachstehend ein Beispiel für das Wochenprogramm einer Rgt.-Feldschlächtereier:

Allgemeines Tagesprogramm:

Tagwache, Essenszeit, innerer Dienst, Haupt- und Zimmerverlesen entsprechend der allgemeinen Ordnung bei der Truppe. Für den inneren Dienst unterstehen die Metzgersoldaten dem Adjutanten oder Feldweibel. Tägliche Fleischfassung zu einer bestimmten Zeit (vormittags oder nachmittags). Am Samstag Doppelfassung.

Tagesprogramm:

- Montag :
- a. Schlachtung von am Samstag eingetroffenen Tieren, die über Sonntag gemolken und gefüttert werden müssen (bis und mit dem Vorabend der Schlachtung);
Normaler Futterbedarf eines Rindes — 12 kg Heu täglich,
Normaler Futterbedarf einer Kuh — 15 kg Heu täglich.
 - b. Nach der Schlachtung Abspalten und Verkühlen des Fleisches;
Fleischschau (spätestens am andern Morgen).
- Dienstag :
- a. Nach Verköhlung (wenigstens 6 Stunden). Abwägen und Magazinieren des Fleisches, wenn genügend Platz in 2 Hälften, „abgespalten“, andernfalls „abgestochen“ in vier Viertel.
 - b. Siegelbearbeitung und Kuttlereier.
 - c. Beim Abwägen sind von jedem Tier festzustellen:
Gewicht des Fleisches der vier Viertel, mit Einschluss allfälliger Konfiskate.
Gewicht der Siegelteile mit vollem Fleischwert und derjenigen mit $\frac{1}{3}$ Fleischwert, je inbegriffen allfällige Konfiskate.
 - d. Separat abzuwägen sind:
Alle Zwerchfelle und Zwerchfellpfeiler aus einer Schlachtung;
Alle Zungen aus einer Schlachtung vor der Einlage ins Salz, neue Gewichtsfeststellung anlässlich der Fassung unter Verbuchung der allfälligen Differenz im Magazinbuch. Gilt auch für Mäuler, sofern sie nicht gekocht werden;
Gekochte Kutteln und Mäuler anlässlich der Fassung;
Konfiskate jedes Tieres, getrennt nach Viertel-Fleisch, Siegelteile mit vollem und Siegelteile mit $\frac{1}{3}$ Fleischwert. Diese Gewichte müssen mit denjenigen des Fleischschauers auf der Rückseite des Schlächtereierapportes übereinstimmen.;

Fett jedes Tieres vor der Spedition in I. und II. Qualität ausscheiden und jede Qualität abwägen.

Haut jedes Tieres in trockenem und ungesalzenem Zustand.

e. **Fleischfassung:**

Abgabe folgender Schlachtergebnisse der Schlachtung vom Montag: Lebern, Siedsiegel, Zwerchfelle und Zwerchfellpfeiler.

- Mittwoch :
- a. Schlachtung der am Dienstag eingetroffenen Tiere.
 - b. Spedition von Fett und Häuten der am Montag geschlachteten Tiere.
 - c. Fleischfassung: Abgabe von Kutteln und Mäulern (sofern nicht ins Salz gelegt) der am Montag geschlachteten Tiere.
- Donnerstag :
- a. Siegel-Bearbeitung und Kuttlerei der am Mittwoch geschlachteten Tiere.
 - b. Abwägen und Fleischfassung wie am Dienstag.
- Freitag :
- a. Spedition von Fett und Häuten der am Mittwoch geschlachteten Tiere.
 - b. Ablieferung von Horn und Klauen, Kleiderwäsche und Werkzeug-Instandstellung.
- Samstag :
- a. Reinigung der Ausrüstung, Bekleidung und Bewaffnung; Inspektion. Abgabe der ins Salz gelegten Zungen und Mäuler (sofern) nicht gekocht) ungefähr 10 Tage nach der Schlachtung.

Weisungen für den Schlächtereidienst.

Von Oblt. Rutsch, Metzgeroffizier einer Vpf.-Kp.

(Kenntnis des allg. Schlächtereidienstes vorausgesetzt)

1. Schlachtviehannahme.

Nach beendeter Auffuhr bezeichnet der Metzger-Of. ein Stück Schlachtvieh als qualitatives Mitteltier und bestimmt dafür im Einvernehmen mit dem Vertreter der Zentralstelle Brugg einen Mittelpreis.

Das Festsetzen der Qualität und des Preises für die andern Tiere richtet sich nach diesem Mitteltier.

Der Absperrrdienst bei der Viehannahme ist strikte durchzuführen und Unbeteiligte sind wegzuweisen.

2. Rekognoszieren des Schlachtviehdepots der Feldschlächtereie und des Fleischmagazins.

- a) Das Schlachtviehdepot sollte in möglichster Nähe der Feldschlächtereie sein, eine Tränke-Einrichtung und einen Raum für die Futteraufbewahrung haben. Der von der Kp. zur Viehbesorgung detachierte Soldat (Landwirt) muss beim Schlachtviehdepot oder in dessen Nähe Unterkunft beziehen können. Er untersteht dem Feldschlächtereichef.