

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 4

Artikel: Weisungen für den Schlächtereidienst

Autor: Rutsch

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516491>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

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.

- b) In der Feldschlächterei sollte fliessendes Wasser, ein abwaschbarer Boden und ein Wasserablauf vorhanden sein. Tragkraft und Zustand der vorhandenen Aufzüge sind genau zu kontrollieren. Bei Verwendung der beim Korpsmaterial vorhandenen Flaschenzüge entsprechende Prüfung der Aufhängevorrichtungen.
- c) Fleischmagazin. Kühler, wenn möglich nach Norden gelegener Raum mit Zufahrt für Motorlastwagen. Frischluft-Zufuhr! Platz zur Fleischzerteilung.

3. Der Betrieb des Schlachtviehdepots.

Beschaffung von Heu und Stroh für das Schlachtviehdepot durch die Gemeinden gegen Barzahlung. Bei Grasfütterung ist dasselbe freihändig anzukaufen. Der Milchertrag des Schlachtviehdepots wird gegen Bezahlung der Kp. übergeben. Die zur Abschlachtung gelangenden Tiere werden vom Schlächtereichef bestimmt. Er berücksichtigt dabei den Gesundheitszustand und den Milchertrag. Der die Fleischschau in der Feldschlächterei durchführende Veterinär überwacht den Gesundheitszustand des Schlachtviehs. Das Schlachtviehdepot untersteht direkt dem Schlächtereichef.

4. Der Betrieb der Feldschlächterei.

Ich verlange im Schlächtereibetrieb, speziell beim Schlachten grösste Reinlichkeit, exakte, gewissenhafte und saubere Arbeit. Das Ausschlachten hat nach den militärischen Vorschriften zu geschehen, eventuelle zivile Gewohnheiten müssen den militärischen untergeordnet werden. Es wird mit kurzem Auszug geschlachtet, d. h. alle Häute sind kurz auszuziehen. (Oberhalb der kleinen Klauen abgeschnitten und ohne Maul und Nase). Die Häute müssen unbedingt schnittfrei und sauber ausgemacht sein — auch keine Hicke —. Sie sind erst in erkaltetem Zustande zu wägen, dann zu salzen (nur eine Hälfte mit Salz bestreuen) und vorschriftsmässig zusammenzulegen. Es wird saubere, gewissenhafte, nicht rasche und flüchtige Arbeit verlangt, besonders bei den ersten Schlachtungen ist nicht unüberlegt und unsauber zu arbeiten, sondern hier ist eine gewisse Bedächtigkeit in der Arbeit notwendig. Im übrigen ist beim militärischen Schlachten wie folgt vorzugehen:

Beim Stechen darf kein Querschnitt in die Haut gemacht werden, sondern nur ein Längsschnitt. Beim Abhäuten der Kopfhaut ist die Haut vom Ochsenmaul durch die Augenhöhlen beidseitig gegen die Hörner aufzuschneiden, damit das Stirnstück so gross wie möglich wird. Beim Abhäuten der Füsse dürfen keine Querschnitte gemacht werden. Das Aufschneiden der Haut hat nach den Anleitungen der Genossenschaft der Zentralschweiz Metzgermeister zu geschehen. Ich orientiere an Hand der Abbildungen das richtige Aufschneiden der Haut. Beim Abhäuten sind Hauthammer und Hautzange zu gebrauchen. Für alle Beschädigungen der Haut hat der Fehlbare den von der Genossenschaft bezeichneten Betrag des Minderwertes der Haut zu bezahlen. Die Haut ist vor Nässe und Schmutz zu schützen und deshalb beim Abhäuten in einen Korb oder Kiste fallen zu lassen. Salzen der Haut je nach Jahreszeit und Gewicht 4—8 kg Salz.

Die Schlachtstelle ist stets sauber zu halten. Der Metzger soll nicht in Blut und Kot herumtreten.

Die Ausschachtung erfolgt nach folgenden Vorschriften: Abtrennen des Kopfes senkrecht zum Kopf — Hals — Gelenk. Abtrennen der Füße beim ersten Gelenk über den Schienbeinen. Die Haut muss frei sein von Fleisch und Fett.

Nach dem Ausweiden werden entfernt: Das Fett der Brust, Bauch und Beckenhöhle, das Zwerchfell, der Zwerchfellpfeiler, die grossen Adern längs der Wirbelsäule und am Hals, Luftröhre, Schlund, Thymus- und Ohrspeicheldrüse, die Harn- und Geschlechtsteile, das Euter, das Hodensackfett, bis auf die Höhe der Naht, nach dem Abspalten das Rückenmark. Der Schwanz ist im ersten Schwanzgelenk, d. h. direkt hinter dem Kreuzbein abzutrennen. Die Schwanzgriffe sind am Tier zu belassen.

Massgebend für die Preisberechnung ist das Gewicht der vier Viertel. Sie werden in der Regel verkühlt gewogen, nach mindestens 6 Stunden, andernfalls erfolgt für das Warmgewicht ein Abzug von 2%. Die Wägung hat in diesem Falle sofort nach dem Ausschachten zu geschehen. Alle Schlachtprodukte ausser den vier Vierteln gehören ohne Berechnung der Feldschlächtereier. Es ist dem Verkäufer frei gestellt, bei der Abwägung des lebenden Tieres oder der vier Viertel zugegen zu sein oder sich vertreten zu lassen.

Der Siegel, inkl. Fett eines geschlachteten Tieres ist für sich beisammen aufzuhängen, und zwar links beginnend: Zunge, Zwerchfell, Milken und Hirn, Siegel mit vollem Fleischwert. Anschliessend nach rechts der übrige Siegel mit einem Drittel Fleischwert: Kopf, Herz, Lunge, Leber, Nieren, Euter, Schwanz und Füße. Anschliessend nach rechts das Fett. Die Lunge ist nicht zu wägen, da sie gratis abgegeben wird. Die Lymphdrüsen an der Lunge dürfen nicht abgeschnitten werden.

Bis die Fleischschau stattgefunden hat, bleibt der Siegel jedes Tieres beisammen. Vor der Fleischschau ist es verboten, Teile oder Stücke des Siegels zu entfernen.

5. Der Betrieb des Fleischmagazins.

Das Fleisch sollte, wenn möglich, 36—48 Stunden zur guten Durchkühlung im Fleischmagazin hängen bleiben. Solches durchgekühltes und gut ausgetrocknetes Fleisch ist bedeutend haltbarer als frisch geschlachtetes. Ein Nachteil entsteht der Kp. dadurch, dass bei einer event. Dislokation ein doppelt so grosser Fleischbestand zu transportieren ist, als wenn nur eine Kühlungsfrist von 12—24 Stunden eingehalten wird. Das Zerteilen des Fleisches zum Transport auf die Fassungsplätze geschieht folgendermassen:

Hinterviertel: in den Stotzen, den Lempen und das Nierstück;

Vorderviertel: in Laffe, Rücken mit Hals und Schild.

Der Fleischbestand des Magazins ist täglich zu kontrollieren und mit den Eintragungen im Magazinbuch zu vergleichen. Nach Möglichkeit sind die Fenster des Fleischmagazins mit blauer Glasfarbe zu bemalen, um die Lichtstrahlen zu brechen. Täglich 3—4 Mal ist das Magazin gründlich zu durchlüften. Wenn das Fleischmagazin an einer Strasse liegt, so ist für die nötige Staubbekämpfung zu sorgen.

6. Der Verlad des Fleisches.

Die Fleischkörbe, in denen das Fleisch auf den Fassungsplatz transportiert wird, sind vollständig mit erstklassigem Pergamentpapier auszuschlagen, damit kein Staub eindringen kann. Eine gewisse Luftzirkulation muss aber gleichwohl vorhanden sein, weil sonst die Gefahr besteht, dass das Fleisch bei grosser Hitze „ersticken“ würde. Beim Einpacken des Fleisches ist darauf zu achten, dass Schnittfläche gegen Schnittfläche gelegt wird. Die trockenen Seiten kommen demnach nach aussen, weil sie gegen alle Einwirkungen viel weniger empfindlich sind. Beim Transport der gefüllten Fleischkörbe dürfen keine andern Waren auf diese gelegt werden. Bei grössern Halten sind die Fleischkörbe abzuladen und an einen kühlen Ort zu verbringen. Eventuell muss das Fleisch ausgepackt und aufgehängt werden. Eine andere Art des Transportes käme in Frage, wenn durch einen Wagner oder Zimmermann der Kp. ein Gestell auf die Lastwagen montiert werden könnte, an das die Fleischstücke aufgehängt würden. Sie wären mit Tüchern gegen Staub zu schützen. Bei heissem oder feuchtem Wetter kommt eventuell eine Behandlung mit einer Mischung von Salz und Pfeffer in Frage.

Genaue Kontrollen des Fleischverlades, hauptsächlich für Nachtfassungen sind anzuordnen, damit Verwechslungen vermieden werden.

7. Die Behandlung des Fleisches auf dem Fassungsplatz.

Das Fleisch muss mit aller Sorgfalt zerteilt werden und zwar so, dass so wenig Schnittflächen wie möglich entstehen. Den Wünschen der Truppen betreff Abgabe verschiedener Fleischsorten ist soweit als möglich Rechnung zu tragen. Die Fleischkörbe der Truppen müssen je nach Grösse mit 2—5 Bogen Pergament ausgeschlagen werden. Betreff Transport der gefüllten Fleischkörbe gilt das im vordern Kapitel Gesagte sinngemäss. Die auf dem Fassungsplatz erscheinenden Fouriere und Uof. sind zu instruieren, dass das Fleisch bei der Uebergabe an die Küchen ganz gut abzutrocknen ist. Die Aufbewahrung an einem kühlen Ort ist selbstverständlich. Wenn es sich nicht um Siedefleisch handelt, sollte das Fleisch angebraten werden. Das Anbraten ist der Behandlung mit der Salzmischung vorzuziehen, da durch das Salz ein grosser Teil der Fleischsäfte entzogen wird. Durch das Einbeizen von Braten- und Ragoutfleisch mit Essig oder Wein wird eine Konservierung von mehreren Tagen erreicht. Die Zubereitung von Sauerbraten ist sehr zu empfehlen und sollte gefördert werden.

Durch die Vpfl.-Truppen müssen auf jeden Fassungsplatz genügende Mengen Pergamentpapier mitgebracht werden.

8. Die Komptabilität der Feldschlächtere.

Die Komptabilität muss täglich eine Uebersicht über das abgegebene Fleisch und über den Bestand des Schlachtviehdepots und des Fleischmagazines geben. Sie muss mit aller Sorgfalt geführt sein. Der Schlächtere-Offizier ist voll verantwortlich für die richtige Führung der Komptabilität. Er unterzeichnet die Bücher und Belege. Die Bücher werden durch den Kp.-Kdt. visiert. Vom O. K. K. ist eine Liste der Revisionsbemerkungen zu verlangen, damit möglichst wenig Fehler gemacht werden.